FEHÉR BÉLA – SZÉCSI NOÉMI

HAMIS GULYÁS

HADIKONYHA A 20. SZÁZADI MAGYARORSZÁGON

HELIKON

Borítóterv Tillai Tamás
Belívterv Széplaki Gyöngyi

A szerzők köszönetet mondanak Kondor Vilmos írónak, hogy nagylelkűen rendelkezésükre bocsátotta gazdag sajtógyűjteményét. Az Arcanum Digitális Tudománytár nélkül pedig maga a kötet sem jöhetett volna létre.





TARTALOM

ELŐSZÓ

Krúdy Gyula: Emlékezés a lengyel levesről (részlet)

A jó eledelekről, pompás ebédekről, emlékezetes vacsorákról, nevezetes levesekről és pecsenyékről, amelyek az ember életében régmúlt időben előfordultak, éppen úgy naplót kellett volna írni, mint a szerelemről. (...)

Mindez pedig tán nagyképűségnek látszik mai világunkban, midőn a messzi határokon talán hideg konzervet és reá frissen hullott havat étkeznek testvéreim, azonban úgy látom, hogy a városban még mindig elegen vagyunk, a vacsorázóhelyeken nehéz a kellemes asztalhoz való jutás, a divatos éttermekben a zene és a női kacaj együtt tündöklik a csillárok lángjaival, a vásárcsarnokok tömve vannak, és a csemegekereskedések alig győzik kiszolgálni vevőiket – és Pesten soha ily rossz nem volt az élelmezés, mint manapság. Rendes ételt kapni nem lehet a város fogadóiban, amely egy tejjel-mézzel folyó országnak a fővárosa. Szégyenletesen elromlott a híres magyar koszt. Fehér holló a vendéglő, ahol tisztán, ízletesen, ehetően főzik meg az ételeket. Az ember valóban nem tudja, hogy a szakácsnékat is elvitték a városból a harctérre, vagy pedig a korcsmárosok arra a gondolatra jöttek, hogy ennek az ostoba pesti publikumnak minden rosszat oda lehet adni. A zsír lett hamis, a hús lett ehetetlen? Milyen állatoknak a húsát szervírozzák a pesti korcsmárosok? Ki ellenőrzi, hogy zsírral főznek a fogadókban vagy valamely mérges anyaggal, amely a gyomorbajosok számát a fővárosban fölemeli a harci megsebesültek és megbetegedettek számára?

A gyomorháború, amely mostanában Pesten csöndes, olykor feljajduló pusztítását végzi, végre nyíltan leleplezi, hogy ennek a városnak az élelmezése mily elvetemedett uzsorások kezében van. Miért él a pesti

ember drágábban, mint a bécsi, miért gazdagodtak meg a mészárosok, hentesek, pékek, tejesek és mindazok, akik élelmiszer-kereskedelemmel foglalkoztak? A liszt, a magyar liszt, amely olyan nemzeti kincsünk volt, mint a Tisza vagy a Hegyalja, hűtlen lett a magyarokhoz. Elfogyott vagy talán szegény nem is fogyott el, hisz mindig eleget tett eddigi kötelességének, hogy kenyérrel táplálja az országot egyik terméstől a másikig. Valahol jól elzárt raktárakban alszik a liszteszsák, és a lakat kulcsait ragadozó kezek őrzik, amelyek máskor az arannyal megtömött zacskót őrizték ugyanily görcsös vonaglással. Ha semmink sem volt, lisztünk, búzánk fogyatékán volt, kenyér mindig akadt Magyarországon. Az áldott ország, amelyet földi Kánaánnak énekelt a krónikás, végtelen búzatermő földjeivel bőven fizetett a magért. A búza, amely mint egy drágalátos bibliai csoda ismétlődése, esztendőnkint megjelent a magyar égbolt alatt, hogy megnyugtasson, boldogítson, ámulatba ringasson jóságával, bőségével, gazdagságával, Bánát búzája, Tisza mente szőke kincse az elmúlt esztendőben éppen olyan fejedelmi pompával tartotta megérkezését, mint a regék megszámlálhatatlan seregű nagy királyai. A búzatermés ideje volt ennek az országnak az áhítatos, szent időszaka, midőn a gazda megilletődötten, szinte magábaszállottan, meghatottan nézte a földjeiből felnövekedő szárakat, a kalászok megtelését és a szélben ringó vetést. Ez volt a magyar földnek a költészete, a magyar ember álma, reménye, életcélja, jövendője, jelene: a búza. A politikus urak lármája, az üzleti élet zajongása, még talán a családi bánat vagy öröm is eltörpült a búzatermés jöttével. Mennyi lesz? Milyen lesz? (...) És most ebben az országban kevés a liszt, amelyet búzából őrölnek. A kenyerünk, amelyet az anyánk dagasztott, hogy nemzedékről nemzedékre erős, jófajta magyarok nevelkedjenek, izmosodjanak, erősödjenek, a kenyerünk a szegény országok kenyere. Hej, öntudatos, büszke rátartós magyar, élelmezésedre, jószágodra,

konyhádra, táplálékodra, búzatermő országodra hiú magyar: hová lett dölyfös kedved, szegény idegen népeket megvető gesztusod, amellyel áldott, jó kenyered falatoztad? Hová lett a fehér kenyér, amelyet nehéz munkája után a kubikos bicskájával oly jó étvággyal fogyasztott, mint olyan országnak a fia, ahol mindenki fehér kenyeret eszik? Hová lett a lacikonyhák ingyen vesztegetett omlós, fehér cipója, amely a magyar vásárokat oly emlékezetessé tette kupecnek, parasztnak, úrnak, akinek a vásáron dolga vagy nézegetni valója van? Hová lett a koldusnak, vándorlónak, szegénynek vetett fehér kenyér, amelyet jószívű falvakban nagy karéjban vágtak le az asszonyok? És hová lett a kenyérdarab, amelyet árokszélen, dűlőúton, útszéli feszület alatt gondtalanul eldobott a csavargó, vagy a kőrakásra helyezett, hogy kóbor eb vagy éhező szegény ott portól, szennytől megóva feltalálja?

Az ország, amely nevezetes volt arról, hogy lakosai századokon át csendben esznek-isznak, szakácsságukon múlik a nők hírneve, és a férfiak az étvágyuk, a nagyehetőségük révén lesznek jeles hazafiak, az ország most gyomrán érzi a háborút.

(1915)



I. RÉSZ
Első világháború

1. PUSKA A FŐZŐKANÁLBÓL
Hadiszakácskönyvek és a takarékos főzés oktatása

A gazdasági küzdelmet az asszonyoknak kell megvívni, nagy felelősségük teljes tudatában. Jó gazdálkodással, lelkiismeretes takarékossággal kell sáfárkodniok háztartásuk kis körén belül, mert a konyhapénz, az éléskamra készlete egy hányada a nemzet vagyoni erejének, mely sok százezer konyhán sok százmilliós értékké növekszik s képességet ad kitartásra ellenfeleink végső legyűréséig. Így lesz Mannliker-puska a főzőkanálból is, amellyel szintén lehet muszkát-szerbet legyőzni.

BUDAPESTI HÍRLAP, 1915. ÁPRILIS 3.

Az első világháború hétköznapjai számtalan formában ismerősek számunkra. Többek közt mert a század első évtizedei a riportfotózás mellett az amatőr fényképezés hőskora is. Markovits Rodion háborús regényében, a *Szibériai garnizon*ban a szabadságolt főhős azt a megbízást kapja katonatársától, hogy hozza utána Pestről a frontra a fényképezőgépét. Az állóháború évei alatt volt elég idő, hogy a katonák körbefényképezzék a maguknak épített környezetet.

A szinte minden létező háborús helyzetet megörökítő fotókon a Monarchia eleinte igen vidám katonái mindig esznek, vonulnak, aztán esznek, a lövészárokban ücsörögnek, ott megint esznek, egyre piszkosabb csajkákból – ahelyett, hogy otthon művelnék a földet vagy a gyárakban dolgoznának. S hiába próbálják a frontvonal mögött egyre bomlottabb állapotban is fenntartani magukat – halásznak, vadász-

Egyedárusitó:

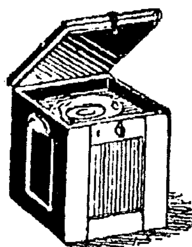
RAFAEL OSZKÁR vasnagykereskedő

Budapest, VI., Csanádi-utcza 16. Telefon 2—35.

Önfőző és sütőkészülék

BOLLINGER-féle főzőláda

szén- és gázmegtakaritás.



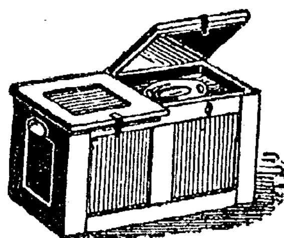
«Bollinger főzőláda» 1. sz.

33 cm. széles, 48 cm. magas, 50 cm. mély sárga olajjal beeresztve, mely áll:

1 főzőláda (üres) 1 fedéllel
1 zománcfazék fedéllel, 4 liter űrtartalom.
1 „ „ 2 „ „
1 Chamottekő
1 Asbestlap
2 kapocs fazékhoz á kor. 1
1 fogó a kőhöz

Komplett K 110·—

Fehér vagy más mázolás külön K 10·—



«Bollinger főzőláda» 2. sz.

77. cm. széles. 48 magas, 40 cm. mély sárga olajjal beeresztve, mely áll:

1 főzőláda (üres) 2 fedéllel
2 zománcfazék fedéllel, 4 liter űrtartalom.
2 „ „ 2 „ „
2 Chamottekő
3 Asbestlap
4 kapocs a fazekakhoz
1 fogó a kövekhez

Komplett K 220·—

Fehér vagy más mázolás külön K 15·—

Az árak mindon levonás nélkül helyt raktár Budapest értendők. Csomagolás saját árba lesz felszámitva. — Kivánságra használati utasitással szolgálok.

A főzőláda a fronton és a hátországban egyaránt hasznos eszköznek bizonyult. Otthon, a konyhában a fűtőanyaggal – fával, szénnel, gázzal – lehetett takarékoskodni általa.

nak, csirkét és disznót tartanak, konyhakertet létesítenek –, a háborús felszerelés (egyenruha, bakancs, csajka, hátizsák, sátor, barakk, puska, ágyú, vonat, kocsi, ló) költségei az évek során a hátország minden tartalékát felemésztik majd.

A magyar történelmi emlékezetben az első világháborúval kezdődik a háborús gasztronómia.

Eleinte mindenki pár hónapos csetepatéra számít, nem utolsósorban maga az egyre inkább koronás biorobotnak ható Ferenc József is. Senki sem sejti, milyen sokáig kell majd táplálni a hadsereget. A Monarchiában persze addig is létezett nyomorúság és éhezés, de a békeévek – főleg visszatekintve – mégis prosperitást és bőséget sugalltak. Ezentúl minden más lesz.

A (feltehetően) legelső háborús szakácskönyv, a Madzsar–Somogyi–Svastits szerzőhármas *Takarékos főzés – kétheti élelmezés étlapjai, költségvetései és receptjei* című kiadványa már 1914 novemberében megjelent.[1] A szerzők a zuglói gazdasági-háztartási iskola tanfolyamának vezetői voltak. Az orvosként és társadalmi reformerként ismert Madzsar József a bevezetőben minden táplálkozástudományi bölcsességet felsorakoztat, amellyel a dietetikusok a mai napig operálnak: az élelmiszereket tápanyag szerint (szénhidrát, fehérje, zsír) osztja fel, az étrendet ennek figyelembe vételével állítják össze, s az aktuális piaci árakat és a kalóriatartalmat is feltüntetik. Bizonyára az utóbbi kiszámításában működött közre Somogyi Mihály élelmiszervegyész. A recepteket viszont Svastits Vilmosné szaktanítónő válogatta össze, aki – a lapokban megjelent hirdetések szerint – bemutatókat is tartott az érdeklődőknek a Vályi úti iskolában.

Az ételmennyiségeket „egy középosztálybeli család (atya, anya, két nagyobb s két 10 éven aluli gyermek és egy cseléd, vagy 6 felnőtt egyén) részére" számították ki, ami arról árulkodik, hogy a cselédek ugyanúgy nem számítottak teljes értékű fogyasztóknak, mint a gyerekek. Hiszen a kor cselédügyi mentalitását jól leképező *Édes Anná*ban milyen boldogan meséli Vizyné, hogy új háztartási alkalmazottja, Anna egyáltalán nem eszik!

A *Takarékos főzés*ből két hónap alatt hatezer példány kelt el, 1915 májusában már tízezernél tartottak, vagyis a szerzők meghallották a kor szavát. Nem csupán az élelmiszerek drágulása miatt volt fontos a takarékos főzés oktatása, hanem mert arra is lehetőséget biztosított, hogy a nők is érezhessék, kiveszik a részüket a háborús terhek viseléséből: „A háború a nemzet minden tagját katonává avatta. Az asszonyokat is. Mert a modern háborúknak éppen az a jellemvonása, hogy nemcsak karddal és ágyúval vívják meg azokat, de gazdasági eszközökkel is."[2]

Nem csoda, hogy Budapest székesfőváros már 1915 márciusában háborús ételek főzését oktató füzetkét adott ki *Hogyan lehet olcsón jól főzni?* címmel. Ebben a kevert liszttel, valamint az olcsóbb húsfélékkel való sütés-főzés módozatait taglalták. A kiadvány hátoldalán a gázgyár reklámozta a háborús ételek készítéséről tartott ingyenes előadásait, amelyek olyan népszerűek lettek, hogy márciusban már a régi képviselőház üléstermében (akkor Sándor, most Bródy Sándor utca 8.) tartják őket, s belépőjegyet is szednek.

A Magyar Háziasszonyok Országos Gazdasági Szövetsége nevében dr. Horváth Ödönné tart előadást az Uránia Színházban. Előadásából és a szövetség kiadványából a következő tanácsokat idézi a *Budapesti Hírlap*: rántás helyett alkalmazzunk habarást, zsír helyett roston sütést, állati zsiradék helyett növényit (pl. kókuszzsírt). A hadiliszt – vagyis a rozs- és kukoricaőrleménnyel kevert búzaliszt – alkalmazásának módjaira is kitér, szaporítására burgonya bereszelését indítványozza. Ha a háziasszony elhagyja a tojást, a panírban tejjel pótolhatja, s ha az étel színe miatt mégis szükség van rá, akkor tojásport használjon, a sütés előtt a kelt tésztát pedig cukros vízzel kenje meg.

Bár idővel egyre radikálisabb ötletek merülnek fel, alapvetően a fenti trükkök térnek vissza újra meg újra a különféle ismeretterjesztő fórumokon, előadásokon és tanfolyamokon, újságokban, receptfüzetekben, nyomtatványokban. A *Pesti Napló* 1915. március 17-i számában dr. Wildner Ödön, a szociálpolitikai ügyosztály vezetője a tanítónőket kéri fel a gazdaságos főzés eszméjének terjesztésére; bizonyára mert a közoktatási rendszer révén városban és falun is el tudták érni a családanyákat, akik a család ellátásáról szóló döntéseket hozták. Talán az sem véletlen, hogy a háborús szakácskönyvek szerzői is többnyire az oktatásban vagy a sajtóban tevékenykedtek.



Milyen feladatok vártak a nőkre az első világháborúban? Főzzön takarékosan, adakozásával vállaljon részt a haza áldozatában, ápolja a sérült katonákat, gyászolja méltósággal apját, férjét, vagy fiát, esetleg álljon munkába és tartsa el szeretteit.

1917 májusában jelent meg Barótiné Stegmüller Mária *A takarékos főzés és a főzőláda gyakorlati használata* című füzete, amely háztartási tanfolyamok segédanyagának készült. A szakácskönyv szerzője ebben az esetben sem csupán tapasztalt háziasszony, hanem az élelmiszer-feldolgozás oktatásának sokat látott szakembere, aki már tejgazdaságok működéséről és a zöldség- és gyümölcstartósításról is adott közre tananyagokat. A háború után is a gazdasági szakoktatásban ténykedik majd, az országos háztartási tanfolyamok központi igazgatójaként.



„Lidike" képeslapja az erdélyi Vingáról Budapestre, a Lónyay utca 49-be, Vas Károlyné részére.

„Édes Irmuskám! Kedves soraidat megkaptam és köszönöm a parkettakezelés leírását. Hogy mennyi anyag kell nem tudom 5 nagy szoba és nagyobb veranda mint a mostani parkettás. A tegnapi postával elküldtem neked a husókat és a szallonát. A sonkák még nem készek. Portós szállítólevél és spárga 5.23 fillér, ezt majd annak idején leszámítolod. Sanyikám a napokban írt és meleg üdvözletét küldi. Karcsikám meg Aradon van, de nagyon nehéz szolgálatot teljesít. Marosparton reggeltől estig felügyel a katonai jéghordásra és megfagyott a füle, nagyon sebes szegénykémnek. Mindannyiotokat ölelünk csókolunk sok szeretettel: Lidike"
Vinga, 1916. febr. 18.

Szintén nem nyeretlen kétéves az a Sárosi Bella sem, akit már ismert szakácskönyvszerzőként ér a világháború. Sajtómunkásként amúgy is magabiztosan mozog az ismeretterjesztés területén, hiszen a kor igényeire felelve – munkásságát látva: a kor igényei sosem hagyják hidegen – három háztartási könyvet is megjelentet az ínséges évek alatt. A *Zsírtalan szakácskönyv* azt a főzési metódust ismerteti az asszonyokkal, amikor hozzáadott zsiradék nélkül – habarással, roston sütéssel – készülnek az ételek, így a háztartás jelentős mennyiségű vajat, főzőolajat, zsírt takaríthat meg. A cukor nélküli befőzést ismertető könyve is sokakat izgató kérdésre keresi a választ. Háborús munkássága a *Takarékosság könyvé*vel zárul, amely mintegy száz oldalon ad „aranytanácsokat" a háziasszonyoknak.

Az Országos Közművelődési Tanács által kiadott *Vasárnapi Könyv* 1917-18-as számainak már mindegyikében szerepel ismeretterjesztő cikk a takarékos főzésről. Már ha éppen nem az aknavetők, a gáztámadások, a salétromgyártás vagy a kétszersültkészítés titkaiba vezetik be a tudásra szomjazó olvasót.

A lakosságot egyes vadon termő növények főzelék- és saláta-alapanyagként való alkalmazására buzdítják: a jól ismert sóska mellett a csalán, a pitypang, sőt a paréj-libatop, martilapu, lucerna is előlép. A városiakat konyhakerti termesztésre ösztönzik.[3] A fennmaradt korabeli nyomtatványok szerint a jelentkezési lapot aláíró személy ingyen vetőmagot kap, melynek fejében termeszteni tartozik a felsorolt növényeket: burgonya, kukorica, bab, borsó, karalábé, répa, zeller, kelkáposzta, tök, petrezselyem, saláta, sóska, paprika.

A megtermelt zöldséget viszont nincs mivel savanyítani: „Amint Olaszország beavatkozott a háborúba, a citrom ára itthon mindjárt felszökött. A behozatal megszűnt s így az *osztrák tengerparton* termő citrom kerül csak piacra, teljesen jelentéktelen mennyiségben. Az ára

A kenyérkészítés

előzőleg keveretlen tengeri- és búzalisztből.

Ha azt akarjuk, hogy a tengerilisztből és a búzalisztből teljesen kifogástalan minőségü kenyeret állitsunk elő, az esetben a következő utasítást a legpontosabban be kell tartani:

A kenyér sütéséhez szánt tengeriliszt-mennyiséget este erősen forró vízzel leöntjük, miközben összekeverjük. A forró víz mennyisége annyi legyen, hogy az elkeverés után meglehetős *híg pépet kapjunk.* Ezen pépet betakarva állni hagyjuk másnap reggelig. Reggel a búzalisztből a szokásos módon és kovász hozzáadásával kemény tésztát készítünk, amelyhez a tengeriliszt-pépet hozzáadjuk és együttesen jól átgyúrjuk olyformán, hogy a pép a tésztában lehetőleg egyenletesen legyen elosztva.

A további elkészítés a szokásos módon történik. A sütésnél csak arra kell ügyelni, hogy a kemence melegsége túl nagy ne legyen.

A tengeriliszt hűvös és szellős helyen tartandó.

A tengerilisztből készült kenyerekből legfeljebb csakis öt kilósakat célszerű készíteni, mert a nagyobbak könnyen romlanak.

ELŐLJÁRÓSÁG.

1917. Horváth Antal könyv- és kőnyomdája, Mindszent

azonban több mint százszoros".[4] Ecet meg azért nincs a boltokban, mert a puskaporgyártáshoz oldószerül használt aceton nyersanyaga az ecetsav. Mi lehet a megoldás? Citrom helyett citromsav, de az is hiánycikk, így marad a borkősav. Ecet házilag is előállítható borseprőből, illetve ha ledarált törkölyre, gyümölcshéjra meleg cukoroldatot töltünk, s azt nyolc-tíz napig meleg helyen tároljuk.

Az 1915. május 23-i olasz hadüzenet nem csupán a citrusfélék behozatalára mért megsemmisítő csapást. A *Kert* című kertészeti folyóirat szakírója biztos volt benne, hogy csak magára vethet ez a dologtalan nép: „Kertészeti szempontból, de hát stratégiai érdekekből önmagának tett kárt az olasz. Tudjuk ugyanis, hogy óriási konkurrenseink voltak korai zöldségszállításukkal (...). A föld megtermette a zöldségfélét ott egyes helyeken anélkül, hogy nagyobb fáradságot fejtettek volna ki, a különben is rém lusta taliánok. Ugyancsak bezárult örökre Olaszország előtt Magyarország kapuja."[5] A megszűnő olasz import helyett a *Kert* azt indítványozza a magyar kertészeknek, hogy korai hajtatással szolgálják a fogyasztó közönséget, így egyúttal jövedelmezőbbé is tehetik kertészetüket.

A háború előrehaladtával a sajtó egyik legfontosabb feladata az lesz, hogy szakértő, esetenként tudományos magyarázatokkal nyugtassa meg a közönséget: az a szokatlan moslék, amelyet újabban fogyasztani kényszerül, egyáltalán nem káros az egészségre, sőt kifejezetten jótékony hatású. A háborús ellátás visszásságaival különösen sokat foglalkozó bulvárlap, a *Pesti Futár* például körkérdést intéz a „gyomortanárokhoz" (vagyis a gyomorbajokra specializálódott orvosokhoz), hogy fejtsék ki véleményüket a méltán utált kukoricakenyér gyomorra gyakorolt hatásairól.[6] A *Természettudományi Közlöny* 1915. június 1-jei számában is a hadiliszt a téma. A szerző, Kazay Endre kénytelen elismerni, hogy a búzaliszthez kevert rozsliszt és kukoricaliszt a sikérre

bomlasztó hatással van – ez az egyszerű oka annak, hogy a háborús kenyér állagát tekintve annyira taszító benyomást kelt. De attól még egyáltalán nem ehetetlen!

A hús kapcsán az a radikálisabb állítás kap lábra, hogy a táplálkozásban betöltött szerepét eddig túlértékelték, hiszen „az úgynevezett vegetáriánusok egészséges szervezete bizonyítja, hogy a húst az ember teljesen nélkülözheti". Egy, a lóhúsfogyasztás áldásait ecsetelő cikk pedig történelmi tudást is mozgósít, hiszen az ázsiai eredetű ősmagyarok szokásaira, illetve Párizs ostromára hivatkozik.[7] Nem csupán az derül ki, hogy Budapesten már 1905 óta mérnek ki lóhúst, de a cikkíró arról is biztosítja az ódzkodó fogyasztót, hogy a sertés- és marhakészítményeiket lóhússal dúsító, áruhamisító hentesek termékei révén tulajdonképpen már eddig is bőven részesült ebből a húsfajtából.

A háborús évek szépen lassan átnevelik a fogyasztót. Ha a háború előtti, századfordulós háztartási lapokba pillantunk, például a Kürthy Emilné szerkesztésében 1894 óta megjelenő *Háztartás* című, háziasszonyoknak szóló közlönybe, azonnal nyilvánvaló, hogy a takarékosság akkor még alig számított. A gazdaságos háztartásvezetés nem volt mellékes, de a receptek elsősorban addig ismeretlen alapanyagok, új ízek, kifinomultabb kompozíciók kipróbálására biztattak. Az első világháború alatt azonban új sport született: mit lehet elhagyni vagy másra cserélni, hogy közben az eredmény még fogyasztható maradjon. A részint államilag irányított, részint már maguktól is ébredő igényekre válaszoló ismeretterjesztés segítségével létrejött a szükségből erényt kovácsoló konyhaművészet, a lemondás gasztronómiája. Az ínséggasztronómia először ekkor kerül lejegyzésre, de innentől teljes jogú része lesz a magyar szakácskönyv-irodalomnak.

Egy ócska ládából újságpapirossal vastagon kibélelve és szénával (lehet fagyapot vagy újságpapír is) tömött párnákból úgynevezett »főzőládát« készítettem, és a főzeléket, levest stb. forrásig fölmelegítve és gondosan befödve elhelyezem abban, ügyelve arra, hogy a párnák az edényeket mindenütt gondosan körülvegyék, s az egészet a legfelső párna teljesen lefödje. Így marad estétől reggelig, amikor is a főzeléket berántom, stb., és ismét elhelyezem a ládában… oly forró ételem van délben, hogy az azonnali fogyasztásra nem is alkalmas a forrósága miatt. Szóval amellett, hogy magamnak takarékoskodtam, minden nehézség nélkül alkalmazkodtam az új rendhez…

Népszava, 1918. november 26.
Szigorítják a gázfogyasztást – olvasói levél

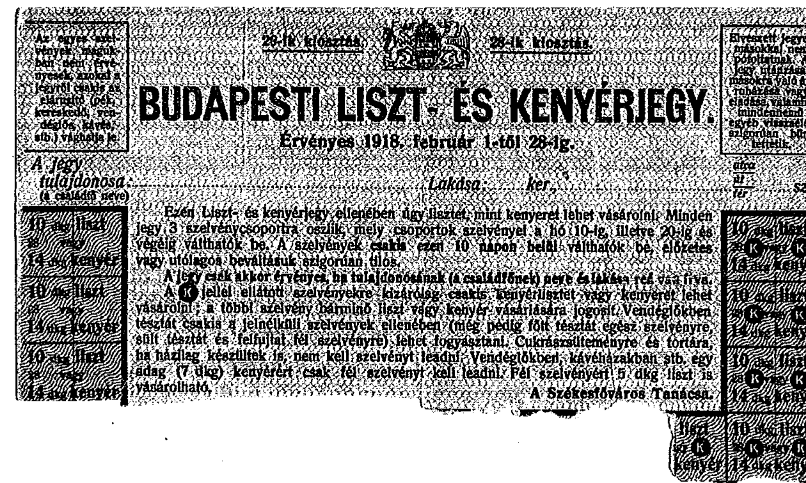
2. HÚSTALAN ÉS ZSÍRTALAN NAPOK, JEGYRENDSZER, KÖZPONTI ÉLELMISZERELOSZTÁS

A békekoszt utáni vágy

Mondd kérlek, nincs nálunk törvény a szeméremsértő ábrázolatok ellen vagy pedig nem akarják ezeket a törvényeket végrehajtani? Hogy miről beszélek? Menj ki az utcára és sétálj el a kirakatok előtt – ej, dehogy, nem a képkereskedéseket és nem a papírkereskedéseket gondolom, az ilyesmin nem akadok fel – a csemegekereskedésről és a fűszerboltokról van szó és azokról a festett táblákról, amik az ajtó előtt és fölött és mellett terjeszkednek. Ezeken a képeken cukorsüvegek domborodnak, méteres sajtkorongok hevernek henyén és fesztelenül, karcsú üvegekben piroslik a bor, gúlákba rakva sárgul a szappan, a makaróni kék tekercsek, s a kávé, ah, a pörkölt szemes kávé omolva pereg ki a felfordított és felszakított zacskókból ki az asztalra könnyelműen és léhán, szerteguruiva – érted? jelezve, hogy ki is fordulhat belőle egy csomó, az már nem számít, van belőle elég. Hogy nem erről kezdtem beszélni – dehogynem: hát mit ért a törvény szeméremsértő alatt? Olyan ábrázolásokat, ha nem csalódom, melyek káros és egészségtelen érzéki gerjedelmet keltenek. Nos már bocsáss meg, kell neked károsabb és egészségtelenebb érzéki gerjedelem, mint egy jó vastagon megfestett, felhasított, meztelen ementáli sajt képmásának látása, neked, aki négy éve nem ettél ementálit? A békekoszt utáni vágy van olyan szemérmetlen és bűnös szenvedély, mint amit gonosz nők keltenek – és ha egy férj este hűvösebben csókolja meg a feleségét, az asszony igazán nem tudhatja, annak tulajdonítsa-e ezt, hogy valami ördögi, szép démonnal beszélt délután – vagy annak, hogy hazajövet rózsásra sült pasztránát látott egy fűszerkereskedés cégtábláján.

Karinthy Frigyes:
A feleségem beszéli, 1918. május 31.

„A bőséghez, különösen pedig a zsíros pörköltekhez szokott étkes magyarok egyszerűen lemosolyogták a hús ellen lázítókat, s miközben nagy adag rostélyosokat vágtak be, gúnyos megjegyzéseket eregettek meg a főzelékek lovagjai ellen. Az idők járása azonban az utóbbi évek



Az egyes szelvények magukban nem érvényesek, azokat a jegyről csakis az elárusító (pék, kereskedő, vendéglős, kávés, stb.) vághatja le.

28-ik kiosztás. 28-ik kiosztás.

BUDAPESTI LISZT- ÉS KENYÉRJEGY.

Érvényes 1918. február 1-től 28-ig.

Elveszett jegyek másokkal nem pótoltatnak. A jegy átadása, másokra való átruházása vagy eladása, valamint mindennemű egyéb visszaélés szigorúan büntettetik.

A jegy tulajdonosa: (a családfő neve) .... Lakása: ...... ker. ...... utca/út/tér ...... sz.

Ezen Liszt- és kenyérjegy ellenében úgy lisztet, mint kenyeret lehet vásárolni. Minden jegy 3 szelvénycsoportra oszlik, mely csoportok szelvényei a hó 10-ig, illetve 20-ig és végéig válthatók be. A szelvények csakis ezen 10 napon belül válthatók be, előzetes vagy utólagos beváltásuk szigorúan tilos.

A jegy csak akkor érvényes, ha tulajdonosának (a családfőnek) neve és lakása reá van írva.

A K jellel ellátott szelvényekre kizárólag csakis kenyérlisztet vagy kenyeret lehet vásárolni; a többi szelvény bárminő liszt vagy kenyér vásárlására jogosít. Vendéglőkben tésztát csakis a jelnélküli szelvények ellenében (még pedig főtt tésztát egész szelvényre, sült tésztát és felfujtat fél szelvényre) lehet fogyasztani. Cukrászsüteményre és tortára, ha házilag készültek is, nem kell szelvényt leadni. Vendéglőkben, kávéházakban stb. egy adag (7 dkg) kenyérért csak fél szelvényt kell leadni. Fél szelvényért 5 dkg liszt is vásárolható.

A Székesfőváros Tanácsa.

10 dkg liszt vagy 14 dkg kenyér

A kenyér- és lisztjegy tulajdonosa tésztát és süteményt is csupán ezzel a jeggyel kapott. Igen sokat fel is használt a háború utolsó évében, amikor a fehérkenyér már luxusnak számított.



HIRDETMÉNY A FŐZŐLISZTRŐL.

A tanács értesíti a közönséget, hogy ez évi július hó 4-től kezdve **a főzőlisztet tengeriliszt nélkül 50% árpaliszttel keverten** bocsátja forgalomba.

A tanács továbbá közhírré teszi, hogy az ez évi április hó 28-án B. 40.919/1915–VIII. tan. sz. a. közzétett hirdetmény értelmében kiadott és főzőliszt vásárlására jogosító **lisztjegyeknek ez évi július hó 4-től kezdődőleg érvényes minden egy darab heti szelvénye**

az eddigi 20 dekagramm helyett 30 dekagramm főzőliszt vásárlására jogosit,

a kereskedők pedig a július hó 4-től kezdődőleg érvényes lisztjegyek minden egy darab heti szelvénye ellenében 30 dekagramm főzőlisztet tartoznak kiszolgáltatni.

Egyebekben az idézett B. 40.919/1915–VIII. tan. sz. hirdetmény rendelkezései, nevezetesen pedig a lisztjegyek felhasználásával kapcsolatban elkövetett visszaéléseknek megtorlására vonatkozó büntető rendelkezések változatlanul érvényben maradnak.

Budapesten, 1915. évi június hó 30-án.

A székesfőváros tanácsa.

folyamán nagyot változott…" – írja a *Pesti Hírlap* már 1920. április 7-én bölcs mindentudással visszatekintve. Hiszen a háború elején még senki sem gondolta, hogy idáig fajulnak majd a dolgok. Hústalan napok? Zsírtalan napok?? Jegyrendszer???

A háborús táplálkozásról szólva mindig leszögezik: elsősorban nem is az okozta a bajt, hogy a munkaképes férfiakat besorozták, hanem az, hogy a hadtápból részesülő férfiak jó része jobb ellátásban részesült, mint békeidőben.[8] Vagyis miközben a termelés csökkent, a fogyasztás növekedett, hiszen a rendes körülmények között rosszul táplálkozó munkások és parasztok katonaként immár naponta háromszor esznek. Legalábbis eleinte.

Ausztria élelmiszer-ellátását is Magyarország volt hivatva biztosítani. Az erre szánt, illetve a hadsereg ellátására elvont készleteken túl fennmaradó részt az állami adminisztráció felügyeletével lehetett elosztani. Ezt a célt szolgálta a jegyrendszer, amelyet 1915 áprilisától vezettek be, különböző fokozatokban.

Így hát nemcsak a frontról érkező halálhírek és a háború elhúzódása lohasztotta az eleinte még tomboló lelkesedést, de az élelmezési helyzet gyors romlása is. Pedig eleinte még nem is állt mögötte valós készlethiány. „A háború második napján, amikor még se a liszt nem drágult meg, se munkaerőben nem volt hiány, a pékek azonnal felére redukálták a zsömle alakját, liszt helyett Daloff-teából sütötték a péksüteményeket, a pirosra dagadt kedves zsömle lesorvadt felére, aztán negyedére, ma kín ránézni egy zsömlére, nyomorék, ványadt csontváz, már csak tüdővészes bacillusa az egykori szép, kövér, büszke, hasas zsemlének" – méltatlankodik a már a kukoricakenyéren is kiboruló Nádas Sándor a *Pesti Futár*ban. 1914 novemberétől – ekkor rendelik el a finomliszt keverését – rendeletek számolnak be a jegyre járó liszt és kenyér változó mennyiségéről, változó összetételéről. Rendelkeztek

például arról is, hogy a pékek csak 24 órával a sütés után hozhatják forgalomba a kenyeret, hogy kevesebb fogyjon belőle. Az első, 1915 májusában kiadott jegyek még 33-36 dkg kenyérre és 24 dkg lisztre jogosítottak, az 1918-asokon már csupán 14 dkg kenyér- és 10 dkg lisztmennyiséget jelöltek meg, tehát az adag (a mennyiség folyamatos hullámzása mellett) a háború végére megfeleződött.

A tejellátás még nehézkesebben alakult, mivel alig múlt el az első háborús tél, máris tejhiány alakult ki a fővárosban. Ha vidéki városokban (pl. Debrecenben) elő is állt hasonló helyzet, ott a probléma még könnyen orvosolható volt a környékben létesített tejgazdaságokkal. Budapesten viszont szállítási és hűtési nehézségekkel okolták a súlyos fennakadásokat, vagy azzal, hogy vidéken a helyi hatóságok eleve lefoglalják a Budapestre szállítandó tejet.

A tej akkoriban az egyik legteljesebb, gyerekek és betegek számára elengedhetetlen tápláléknak számított, a korabeli hadikórházi menün belül is létezett erősítő „tejes diéta" a legyengült, hizlalásra szoruló pácienseknek. „A kis gyermekek számára a tej abszolút nélkülözhetetlen." „A tejhiány okozta gyerekhalandóság nem lehet egy hadviselő állam érdeke." „Tehát jómódú felnőttek, kiskutyák, nagykutyák, ölbeli nyulacskák kaphatnak tejet bőven, de a szegény proletárgyerekek nem!" „Miért tűri a főváros a kávéházi kávézást?" – lesz hónapról hónapra egyre indulatosabb a munkástömegek nevében fellépő *Népszava*.[9] Ekkor még nem volt köztudott, hogy a tehéntej a kisgyermekeknél emésztési nehézségeket okoz, és az elapadt tejű anyák vízzel hígított tejjel táplálták csecsemőiket – így a tej megvonása a közvélemény szemében gyermekgyilkossággal ért fel. Még akkor is, ha egyes orvosok arra figyelmeztettek, hogy a tej hamisítása, helytelen kezelése már többször halálhoz vezetett.[10]

Friss tejből napi rendszerességgel csupán a tejigazolvánnyal rendelkező két év feletti gyerekek és a betegek részesülhettek – már ha

1916. október 2. 94.256 / 1916 VII. tan. szám



Élelmiszer-igazolványok életbeléptetése.

A Tanács értesíti a közönséget, hogy a m. kir. miniszteriumnak 1915. november hó 23-án 4207. M. E. szám alatt kelt rendelete alapján a főváros lakossága részére élelmiszer-igazolványokat léptet életbe.

Az élelmiszer-igazolvány arra szolgál, hogy annak ellenében mindazokat a jegyeket (mint pl. babjegyet, rizsjegyet stb.), amelyeket a Tanács a jövőben ki fog adni, minden állandó budapesti lakos, a lakása szerint illetékes lisztbizottságnál kiválthassa.

Az élelmiszer-igazolvány felmutatása nélkül tehát a jövőben kiadandó jegyeket senki sem kaphat. Ennélfogva a tanács figyelmezteti a közönséget, hogy az élelmiszer-igazolványait **gondosan őrizze meg,** mert elvesztett igazolványok nem fognak másokkal pótoltatni..

Az élelmiszer-igazolványok **ez évi október hó 6-án,** az új liszt- és kenyérjegyekkel egyidejüleg és azokhoz hasonló módon fognak kiosztatni, tehát mindenki részére házhoz fognak kézbesíttetni.

Minden állandó budapesti lakos részére, **korra való tekintet nélkül, egy élelmiszer-igazolványt** kell kiosztani. Egynél több igazolványt azonban senki sem vehet igénybe.

Nem állandó budapesti lakos részére igazolványt kiosztani tilos. A fölösleges, avagy tévesen kézbesített igazolványokat a lakás szerint illetékes lisztbizottságnak haladék nélkül vissza kell szolgáltatni.

Az élelmiszer-igazolványt akár pénzért, akár pedig más ellenszolgáltatásért vagy anélkül másnak átengedni, nemkülönben a más részére szóló igazolványt fölhasználni tilos.

Aki a fenti rendelkezések ellen vét, vagy azokat kijátssza, hasonlóképen az a háztulajdonos, vagy a helyette eljáró házfelügyelő, aki a neki kézbesítés végett átadott élelmiszer-igazolványokat nem a fentiek pontos betartásával osztja ki és a fölös igazolványokat az illetékes lisztbizottságnak haladék nélkül nem juttatja vissza, **kihágást követ el** s amennyiben cselekménye súlyosabb elbírálás alá nem esik, az 1914. L. t.-c. 9. §. alapján **két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.**

A kihágások elbírálására a ker. rendőrkapitányságok illetékesek.

A Székesfőváros Tanácsa.



A katonakorú férfiak bevonulásával nem csupán a munka maradt ellátatlanul – és hárult sokszor a nőkre –, de kereső nélkül maradtak a családok. Az szegény asszonyok és a gyerekeik többet éheztek és dolgoztak, mint eddig.

volt. Az újságok leleplező cikkei és az olvasók panaszos levelei szerint ugyanis a jogosultaknak járó tejet a tejcsarnokosok az őket pénzzel, ajándékokkal megvesztegetők részére mérik ki. A tejszín csak álom. Az *Édes Anná*ban Vizyné három zsebkendőért kap öt deka vajat. A pótlására szolgáló margarint – amelyet még 1869-ben talált fel a hadsereg igényeinek kielégítésére Hippolyte Mège-Mouriès, így már több mint ötven éve forgalomban volt – megvetette a nép. Már léteztek viszont (drága) tejkonzervek és hús- vagy tejfehérjeport tartalmazó tápszerek is, a lapokat elborító tápszerreklámokban érezhető is a tápszergyárak által is megnöveledő kereslet.

A szakértők már rögtön a háború elején pedzegetni kezdték a húsfogyasztás csökkentésének vagy akár teljes elhagyásának a lehetőségét, sokszor tudományos magyarázattal megtámogatva. Az említett Madzsar József – aki már az első világháborút megelőzően is tartott ismeretterjesztő előadásokat a húsmentes táplálkozásról – háborús szakácskönyve előszavában jelenti ki, hogy „A hús luxus". Egy másik orvos, dr. Farkas Géza pedig a *Természettudományi Közlöny*ben publikált terjedelmes tanulmányt *Az ember tápanyagszükségletéről* címmel. Ebben nem is az a közlés fontos, hogy a bő fehérjefogyasztás az egészség szempontjából nem lényeges, hanem dr. Farkas a háború végén kasszandrainak bizonyuló jósszavai: „A rosszul táplált ember természetesen elégedetlen és nyugtalan; kitartása, munkakedve nincs, s ezért pl. lázítóknak, népizgatóknak is kész eszköze, s a szükséges táplálék megszerzése céljából gonosztettekre is hajlandó."

1916 szeptemberében két szigorú hústalan és egy zsírtalan napot rendeltek el. „Sokan éppen a rendeletből tudták meg, hogy húsos napok is vannak" – élcelődik egy újságíró. S valóban: a szegényebbek eddig sem fogyasztottak mindennap húst. A rendelet elsősorban a vendéglőben kosztolókat sújtotta, hiszen a magánháztartások ezután is kedvük szerinti időpontban készítették el a korábban megvásárolt húst. (Ennek ellenőrzésével csak később fenyegetőznek majd.) Mivel ebben az időben a háztartás jelentős munkaerőt és szakértelmet igényelt, egyedülálló személyek, különösen nőtlen férfiak többnyire nem készítettek-fogyasztottak otthon meleg ételt. Agglegénynek olcsóbb volt konyha nélküli lakrészben vagy bérelt szobában lakni, cseléd alkalmazásától eltekinteni. Ők képezték a kávéházak és vendéglők törzsközönségét, akiket a húsfogyasztás tiltása valóban érintett.

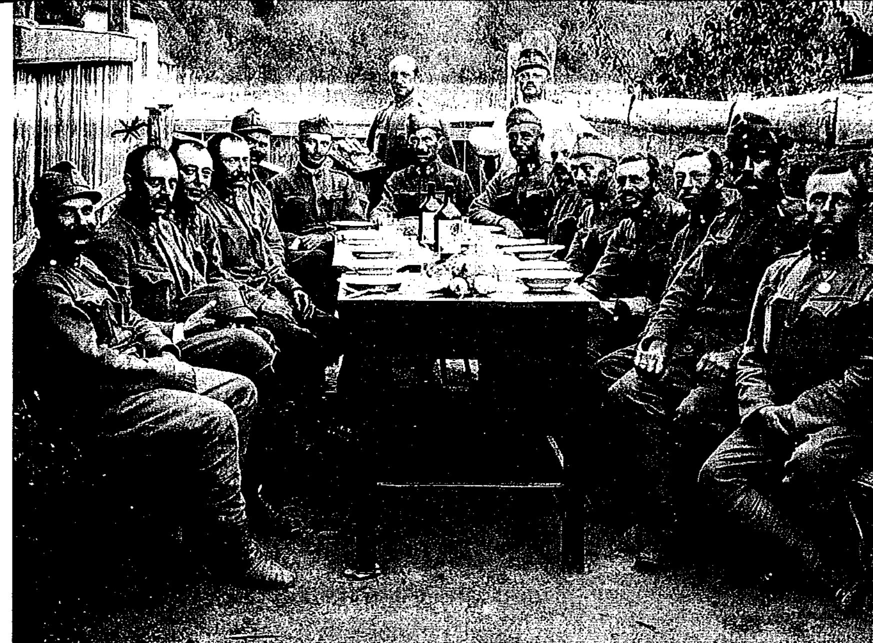
Az első igazi, államilag elrendelt hústalan napra 1916. szeptember 28-án került sor. Mai szemmel különösnek hathat, de a hústalan napok

menüje igazából egyáltalán nem volt húsmentes. A rendelet elsősorban egyes állatfajták törzsállományát védendő jött létre, s elsősorban a tejtermelés miatt kivételezett marhák vágását tiltotta. A *Színházi Élet* rögtön megírta, hogy a színészkirály, Rózsahegyi Kálmán a hústalan napok vadszükségletét saját maga ejti el, az Apollóban pedig a Szőllősi Rózsi nevű dizőz *Hústalan napok* címmel énekelt sanzont. Ennek vélhetően frivol tartalmáról csak sejtéseink lehetnek, de az biztos, hogy a közönség imádta, mert a műsorról nem lehetett levenni.

A vendéglátóhelyeken a zsigerekből, veséből, velőből, májból készült ételek kerültek előtérbe, a menü többi részét halak, tojásételek, főzelékek és gombás ételek képezték. A töltött káposzta és a töltött paprika rizs- és májkeverékkel készült. Glück Frigyes, a vendéglősök ipartársulatának elnöke egy interjúban elpanaszolta, hogy a nehezen beszerezhető főzeléknövény mellé a vendéglősök zsírtalan napokon roston sütik a húst, a hústalan napokon pedig halételeket kínálnak, holott a szállítás és a tenyésztett hal takarmányának drágasága miatt a hal is költséges fehérjeforrás.

A húsfogyasztás kényszerű vagy mesterséges csökkentése egyre inkább a vegetáriánusokra terelte a figyelmet. A húsmentes étkezést korábban gúnyosan vagy kuriózumként (például Tolsztoj vagy G. B. Shaw kapcsán) emlegető újságírók egyre nagyobb érdeklődéssel és megértéssel írtak róluk, hiszen a húsdrágaság és a zsírhiány miatt mindenki elmondhatta, hogy „valósággal vegetáriánusok lettünk".[11]

Felkeresik például a Vegetariánusok Egyesületét vagy a Király utca 35-37. alatt, Ripszám Henrikné által működtetett vegetáriánus étkezdét.[12] Immár nem csodabogarakként, hanem különösen becsületes emberekként festik le őket. A vegetáriánus egyesület vezetőjének felesége a soha húst még nem fogyasztott, de így is jól táplált hatéves kislányát mutatja fel, Ripszám mama fia, az ifjabb Henrik rendes hazafihoz



A vegetáriánus étkezdét üzemeltető Ripszám mama Henrik fia – civilben képzőművész – az újságcikk szerint a seregben, sőt a hadifogságban is hústalanul étkezett.

méltón katonáskodik, s az asszony nem nyerészkedik a koszton, hiszen még úgy is olcsó étkezést biztosít, hogy a beszerzési költségek növekedése miatt árat kellett emelnie. És ezek a vegetáriánusok még csak nem is kárörvendőek: „Szomorú elégtétel nekünk, hogy a háború a mi igazunkat igazolta. Valamikor kinevettek minket az emberek. Ma már hozzám jönnek tanácsért. Hiába, minden rossznak van jó oldala is, ha csak ilyen csekélységben nyilatkozik is meg."

A magyar vegetáriánusok vezére, Weixlgärtner (vagy Weixelgärtner) Vince, nyugalmazott főgimnáziumi tanár, 1897-ben alapította az egyesületet.[13] Ez 1916-ban száz tagot számlált, bár az országban élő vegetáriánusok számát nagyzóan háromezerre becsülték. Budapesten három éttermük volt: a Király utcában, a Vámház körúton és a Gyulai Pál utcában, de Szentendrén egy vegetáriánus telep is működött Vérer Oszkár vezetésével. *Természetes Életmód* címmel adtak ki lapot, majd

a táplálkozási rendjük iránti megnövekedett érdeklődés jegyében szakácskönyvet is publikáltak. A Magyarországi Vegetáriánus Egyesület könyve a *Népszava* gondozásában jelent meg 1916-ban, a kétszáz receptet Rajczi Rezső vasúti hivatalnok „ismert vegetáriánus" neje állította össze *Húsmentes reform szakácskönyv* címmel.

A *Népszava* szerepvállalása nem véletlenszerű a vegetarianizmus népszerűsítésében. Már a háború előtt is propagálták a munkások között a növényi étrendet, mint olcsó étkezési formát, amellyel kisebb költség mellett is jobban táplálkozhatnak a családok. A Gödöllői Művésztelepen élő művészek viszont elvi alapon voltak vegetáriánusok.[14]

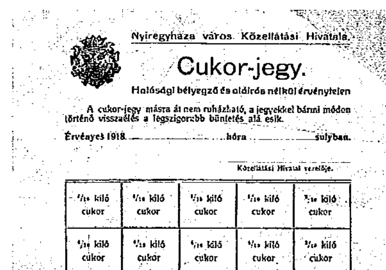
1917. április 22-én, még Hadik János közélelmezési miniszter regnálása idején, megszűnt a keddi vágás, szerdai fogyasztás tilalma, októberben pedig már csak egy hústalan nap volt, mert megszüntették a péntekit. 1918 nyarán viszont ismét bevezették a hústalan napokat az állatállomány kímélése érdekében, így kedden és csütörtökön sem húskimérésekben, sem vendéglátóhelyeken nem adtak el húst. Ezt a rendeletet november végén függesztették fel, azzal a ravasz trükkel, hogy a húsiparban dolgozók vasárnapi munkaszünetét érvényben hagyták – így a vasárnapi hústalan nap megmaradt.

Windischgraetz Lajost 1918 őszén olyasféle tisztesség érte, amely akkoriban már szinte sértésszámba ment: kinevezték közellátási miniszternek. Talán ez lehetett a sors büntetése a nagyapja dicstelen 1848-as szerepvállalásáért. A herceg – az utolsó háborús közellátási miniszter, és az egyetlen olyan, akitől visszaemlékezés is fennmaradt – saját bevallása szerint vonakodva fogadta el a kihívást. Látta, hogy már semmi sem lesz a régi, de úgy vélte, ha a király nem erőskezű, legalább hívei legyenek azok.

„A rekvirálást, a készletek megszerzését, betakarítását nekem kellett vezetnem. A felhajtott készleteket én a központoknak adtam tovább, amelyek aztán a malmokat és gyárakat látták el. Az ellátás rendjét a következő rendszerben szerveztem meg: 1. Hadsereg. 2. Magyarország.

3. Ausztria. A statisztikai hivatallal és földmivelésügyi minisztériummal megállapíttattam a bevetett területeket és már a téli hónapokban kilátásba helyeztem, hogy az összes mezőgazdasági termékeket le akarom foglalni, és kiszámíttattam a mennyiségeket, amelyeket az egyes megyéknek saját fogyasztásuk levonása után be kell szolgáltatniok."[15]

A rekvirálás korábban elsősorban a hadsereg számára lefoglalt készleteket jelentette. A háború előrehaladtával már a polgári hatóságok is éltek ezzel a módszerrel, „a készletek felbecsülése és reálisabb ár megállapítása" érdekében. De a háborún, aki akart, már amúgy is meggazdagodott, felbecsülendő készlet pedig nem sok maradt...



Nyiregyháza város Közellátási Hivatala.

Cukor-jegy.

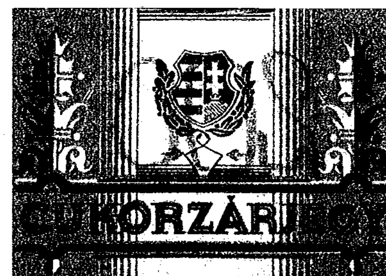
Hatósági bélyegző és aláírás nélkül érvénytelen

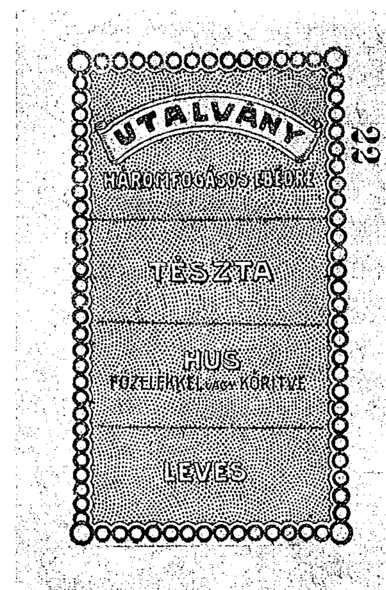
A cukor-jegy másra át nem ruházható, a jegyekkel bármi módon történő visszaélés a legszigorúbb büntetés alá esik.

Érvényes 1918. .... hóra .... súlyban.

Közellátási Hivatal vezetője.

[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor
[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor	[illegible] kiló cukor





Néhány évtizeddel korábban talán nem viselte volna meg annyira az embereket a cukorhiány, mint az 1910-es években, amikor már a polgári élet elengedhetetlen tartozéka lett a cukorfogyasztás – kávéhoz, teához, sütemények formájában.

3. JÓTÉKONY DÁMÁK, MUNKÁSNŐK ÉS HADIASSZONYOK
A nők tevékenysége a hátországban

Azért, mert Jellemeseyné nem a beteg gyerekét ápolja, hanem tiszteket és kadétokat kötöz, ápol és eltakar és ezért nem bünteti meg az isten, még nem jelenti, hogy nincs isten. Az emberek legyenek jók saját maguk miatt s azok miatt, akiket szeretnek. Azoktól várják a jutalmat. A rosszat pedig büntessék meg maguk az emberek, ne várják, hogy majd minden esetben jön az Isten és kitépi a haját a szélhámos ápolónőnek, aki a gyerekeit piszkos, rossz cselédekre bízza, ő pedig elmegy ápolni csinos katonákat őrmestertől felfelé, délelőtt a kötözőben kokettál a tisztekkel, délután pedig kávéházban ül, keblén a vörös kereszttel, szórakozik, szerepel, mulat, ki van festve és fel van ékszerezve. Semmi baja nincs az ilyennek. Mások éheznek, meghalnak, elvesztik egymást, ez pedig ragyog és fényes, boldog. Hát van isten?

NÁDAS SÁNDOR, PESTI FUTÁR, 1915. JANUÁR 8.

A nőket természetesen nem csupán arra szorította rá a háború, hogy tűrjenek és takarékosan főzzenek. Fokozatosan egyre több olyan kényszerhelyzet alakult ki, amely aktív cselekvésre és a házi tűzhely elhagyására sarkallta őket. 1914 nyarán még kínálkoztak elegáns pózok: az újságok képein férjüktől szerelmesen búcsúzó asszonyokat, bakákkal tömött vonatoknak kendőjüket lobogtató lányokat láthatunk. Auguszta főhercegnő pedig már augusztusban jótékonykodásra hívta



Megjelen minden vasárnap. Egész évre 20 kor. Egyes szám 40 fillér.



Budapest, 1914. augusztus hó 23.

AUGUSZTA FŐHERCZEGNŐ ÉS VEZÉRKARA.











Báró Bánffy Györgyné.
Báró Groedel Hermanné.

Lónyay Sándorné.
Báró Fiáth Miklósné.

fel Magyarország előkelő és gazdag családjainak nőtagjait. Ez lett az Auguszta-alap.

A távolról és ellenfényben híres nagyanyjára, Sissire emlékeztető főhercegnő (1875–1964) örökölte nagyapja, az uralkodói szerepét hivatalnokként ellátó Ferenc József kötelességtudatát. A „legmagyarabb főherceg", a nádori ágból származó József hitveseként már a békeidőben is tevékeny közéleti figura volt, s a háború kitörésekor azonnal meglátta a testre szabott feladatot: míg a Habsburg-család férfiúi a csatamezőkre vezették a többi férfit, addig ő az otthon frontján hívta harcba a nőket „a bánat és a nyomor enyhítésére". A sajtó azonnal női hadvezérként láttatta, amikor Auguszta hercegnőt és „vezérkarát" tette a címlapokra.

Az Auguszta-alap csak az első volt a nagy számban életre hívott háborús jótékonysági szervezetek sorában, de forrásait és tevékenysége sokrétűségét tekintve végig a legfontosabbak között maradt. Ahogy teltek-múltak a hetek, egyre többen vonódtak be a segélyezésbe. A karitatív munka nem csupán kötelesség, de egyfajta fontoskodó divat is lett – az ápolónői viselet a jóság glóriáját adta.

A csípős nyelvű bulvárújságíró, Nádas Sándor fél évvel a háború kitörése után úgy látta, a rossz asszonyok a jótékonykodásban is megtalálják a kibúvókat a női kötelességek alól, de a lapok többsége hozsannák kíséretében közli vöröskeresztes egyenruhába bújt ismert asszonyok – Herczeg Ferencné, Bárczy Istvánné, Stefánia hercegné, Paulay Erzsike – arcképét. Ezt viselték az Auguszta-hajó önkéntesei is, akik a *Visegrád* nevű dunai gőzösön háromkoronás részvételi díj mellett a Gerbeaud cukrászda uzsonnáját szolgálták fel, hogy aztán a befolyt pénzből katonákat etethessenek. M. Hrabovszky Júlia írónő, Márai Sándor nagy-nagynénje közvetlen beszámolót ad az Auguszta-hajón folyó ügymenetről: „Délben kitűnő gulyáslevest, sört és sült tész-

tát, cigarettát kaptak. Délután sört és liptóival kevert vajas kenyeret és cigarettát. A hajót ingyen kaptuk – mert engem is felkértek ladynek –, de hogy az ennivalót megszerezzük, hetenként kétszer délután sétahajózást rendeztünk a pesti fizető publikum számára, és ennek jövedelméből etettük katonáinkat. A katonajáratokon csakis a bizottság hölgyei és az azok által felhívott segédkező fiatal leányok, néhány újságíró, közreműködő művésznők vehettek részt. Mert úgy délelőtt, mint délután mindig volt zene, ének, szórakoztató előadás a szegény katonák számára. (...) Mi keményen dolgoztunk, mert délelőtt száz, délután százötven katonát hajókáztattunk..."

A deklasszálódó úri családba született, de mindig fényűzésre vágyó M. Hrabovszky Júlia, aki majd megözvegyülése után kezd írni és tanítani, a jótékonykodók között lehet. Más, hozzá hasonló nők – különösen a családosak – viszont lecsúsznak a megsegítendők közé, ahogy a háborús ínség mélyíti a társadalmi szakadékokat. Az Auguszta-asztal például a támasz nélkül maradt úrinők étkezését biztosította, hiszen számos jó családból való hölgy inkább éhezett, mintsem megszegje az osztályát érintő társadalmi tabut, vagyis állást vállaljon. Pedig a jobb napokat látott, ám dolgozni kényszerülő nő ekkor már nem ismeretlen figura: a háborút megelőző évtizedekben a férfitámasz nélkül maradt családok nőtagjai egyre növekvő számban álltak munkába.

A katonák ellátásában fontos szerepet játszó kétszersült gyártásához hozzátartozott a termék kiszárítása. A penészedést kivédő kétszersült-polcsorhoz a sajtótudósításban ifjú munkásnő dukált.



A friss fejleményekről egy másik írónő, Kovács Lydia[16] számol be a pesti nyomorról tudósító 1916-os riportkönyvében: „A katonai konzervgyárban a háború alatt több mint másfélezer munkásnő dolgozik s e roppant létszám meglehetős százaléka a békében más téren kereste kenyerét, sőt a legtöbbje intellektuális pályán működött. Tanítónők, képzett tisztviselőnők, óvónők, színésznők, artistanők, varrónők, és nagyon sokan olyanok is, akiket a családi kör megzaklatott nyugalmából hajszolt kenyérkeresetre a mindent felforgató háború." Tehát a gyárakban – különösen a hadiüzemekben – szellemi munkához szokott, arra képzett középosztálybeli nők végeztek egyre nagyobb számban fizikai munkát, hogy elkerüljék a nyomort. Az említett konzervgyárban beosztástól függően négy-hat koronát kaptak napi tíz óra munkáért a női dolgozók, ez akkoriban egynapi étkezésre volt szűken elég.

Az egyik munkásnő – korábban artista, akitől a turnézás lehetőségét vették el a lezárt határok – kajánul jegyzi meg, hogy nála „magasabb rangú" művésznők dolgoznak mellette, akik hozzá hasonlóan elestek a békeidőben megszokott pénzkereseti forrásoktól. A kultúrának és a szórakozásnak éppen nincs konjunktúrája. A hadiiparnak és vele az élelmiszeriparnak viszont nagyon is.

A korabeli képeken többségben munkásnők láthatóak az élelmiszer-feldolgozó üzemeket ábrázoló képeken: nemcsak konzervgyárak-

ban, de tejüzemekben, sütödékben, miképpen más férfias munkakörökben, házmesterként, kalauzként, fuvarosként is állást vállaltak. A *Kert* című kertészeti lap viszont talált nekik nőies elfoglaltságot is: „Azt már fejtegetnünk is felesleges, hogy a nő predestinálva van a kertészeti foglalkozásra. (...) Legyünk őszinték. Sok fiatalember vére áztatja a csatamezőt, sok leánynak kell önmaga-munkájából megélni. A kertészeti foglalkozás, a mellett, hogy a megélhetést biztosítja, egészséges és nőknek illő foglalkozás is."

A növekvő árak és az áruhiány mellett a kereső foglalkozás sem volt garancia a kielégítő és rendszeres étkezésre. Gyári kantinok még nem léteznek, amúgy is élelmiszerhiány van, így a munkásoknak biztosított ebédszünetben kolbászt, tepertőt vagy szalonnát fogyasztanak fekete kenyérrel azok a nőmunkások is, akiknek nem hoz otthonról ebédet egy családtag. A többiek beállnak a sorba egy közeli ingyenkonyhánál...

A Budapest Főváros Népjóléti Központjának tevékenységét ismertető kiadvány[17] közel kétszáz jótékony szervezetet sorol fel, amelyek közül több már jóval a háború előtt is létezett – mint például az Ingyenkenyér vagy az Ingyentej Egyesület. Utóbbi az anyák és gyermekeik táplálása mellett bölcsődei szolgáltatást is nyújtott, de 1918 végén alapjaiban rendült meg a tevékenysége, amikor a tejínség miatt már pénzért sem nagyon lehetett tejet kapni.

A segélyszervezetek jelentős hányada egyházak kezében volt, külön népkonyhákat működtettek a katolikusok és a reformátusok, sőt a számos zsidó népkonyha némelyike – pl. a Bikur Cholim vagy az Orthodox Zsidó Népasztal – rituális étkezést is biztosított a hitközség szegényeinek. Az állami, fővárosi, kerületi ételosztó helyek mellett léteztek magánszemélyek alapítványából pénzelt népkonyhák is: pl. a Weiss család több tagja is jótékonykodott. A vagyonát konzervgyárosként megalapozó, majd hadiszállítóként dúsgazdaggá lett Weiss Manfréd



Az élelmiszeripar mellett a K. u. K. hadsereg sérültjeinek ápolása is munkába szólította a nőket.

a Váci úton étkeztette elsősorban saját hadba vonult dolgozói hátramaradt családtagjait; veje, Mauthner Adolf az Izabella utca 31.-ben más szegényeket is. Grünwald Mórné Pozsonyi úti népkonyháját például lecsúszott „jobb emberek" látogatták – színészek, tanárok, magántisztviselők, kereskedelmi alkalmazottak és nyomdászok, naponta mintegy száznegyven fő.

Ekkortájt az 1904-ben létrejött Feministák Egyesülete is inkább jótékonykodással, mint a választójogokért folytatott politikai harccal foglalatoskodott, hogy ne süthessék rájuk a bélyeget: belülről bomlasztanak. A háborús anyavédelem jegyében heti egy alkalommal osztottak természetbeni adományokat a szűkölködőknek.

Okkal, hiszen a támasz nélkül maradt nők szenvedése egyben gyermekeik szenvedését is jelentette. A nővérruhában pózoló úriasszonyok



A katonai igényeket által felnövesztett élelmiszer-feldolgozóiparban egyre több eltartó nélkül maradt nő és gyerek talált munkát. A Vasárnapi Újság című ismeretterjesztő lap rajzolót küldött a konzervgyári munkásnők megörökítésére.

cselédekre bízott gyermekei, a magasabb osztályok csecsemőit szoptató, saját kicsinyeiket otthonba adó dajkák, dolgozó anyjuk által egész napra étlen-szomjan bezárt testvérek, hadiözvegy anyjukat és kistestvéreiket eltartó gyári munkásgyerekek, éjszaka talpaló pikolófiúk és koldusgyerekek vonulnak fel a kor nyomorának szörnyűséges panoptikumában.

A maga rémségében jellemző az eset: az angyalföldi család gyermekei a fővárosi vendéglőktől érkező moslékból válogatnak ehető darabokat. „Van benne sonka is sokszor, pörkölt darabok, karmonádli, mind olyan jófélék, amik nem igen kerülnek másképpen bele a szegény ember gyomrába."[18] Az anya leforrázza, aztán kiáztatja és zsírban újra átsüti az így szerzett finom falatokat.

A budapesti segélyközpontot megalakulásától, 1917-től vezető Csergő Hugó számítása szerint a legjobban az az asszony járt, aki nem dolgozott, legalább három gyermeke volt, és a férje a fronton harcolt. Az ilyen ún. „hadiasszony" ugyanis sokkal több segélyt vehetett fel különféle jogcímeken, mint a hadiözvegy, sőt „Pinczelakó Józsefnét" és „Lábatlan Jánost" – ahogy az írói vénával rendelkező hivatalnok[19] példázata megnevezi őket – , tehát a még a háború előtt megözvegyült asszonyt, valamint a hadirokkantat is lekörözi. Munkába állással csak veszíthetett a jövedelméből, hiszen a hadisegély csak annak járt, aki munkával kevesebbet keresett, mint a jótékony adomány összege.[20]

„Humánus gondolkozású úrinők lelkes buzgalommal, vállvetve iparkodnak kiszolgálni a Keleti pályaudvarra beérkezett éhes katonákat" – ez már egy, az 1918-as *Tolnai Világlapjá*ban megjelent képriport egyik aláírása. Ekkorra már nem maradt olyan ember, akit így vagy úgy ne érintett volna a háború. Jól csak a hadsereg szállítói és a velük ilyen vagy olyan kapcsolatba kerülők jártak. A nők közül szemlátomást csak azok, akiket feleségül vettek vagy szeretőként tartottak ki hadimilliomosok, esetleg a parvenü nagyzolással és bőkczűséggel megszervezett háztartásukba vettek fel személyzetnek. A szakácsnőnek, aki előkelő francia ételeket is tudott főzni, akár száznégy-százöt koronát is fizettek...

4. AZ A JÓ KIS ÉLELMISZERUZSORA…
Árdrágítók, áruhamisítók, hadimilliomosok

Édes Kofikám! Nagyon szomorú lett a te sorsod, kedves kofa. Rendőrök állnak a kosarad mellett és figyelnek rád, hogy mit csinálsz. Direkt sajnállak, kedves kofa, ha arra gondolok, hogy most nem mondhatod dr. Kispolgárinénak, hogy menjen a fenébe, hogy fogja be a száját, hogy alkudjon az öregapja térdivel, hogy menjen lopni, ha drága neki a tojás, és hogy dögöljön éhen az a dr. Kispolgáriné, aki ki meri nyitni a száját, mert te csak tíz tojást akarsz adni egy forintért. Most mindezeket nem mondhatod, és ráadásul ott áll mögötted a rendőr, meg a vásárbiztos, meg mit tudom én kicsoda, és húsz tojást adat veled Kispolgáriné két koronájáért. Ugye nem hitted volna, hogy ez így lesz. Amikor ezekben a háborús időkben ügyesen berendezkedtél arra a jó kis élelmiszeruzsorára. Amikor feketebabus kék kendővel takart kócos fejedbe vetted, hogy most te is hirtelen meg fogsz gazdagodni, mint a Nagykereskedő és társa, és mint a Termelő és unokaöccsei cég.

Pesti Futár, 1915. június 13.

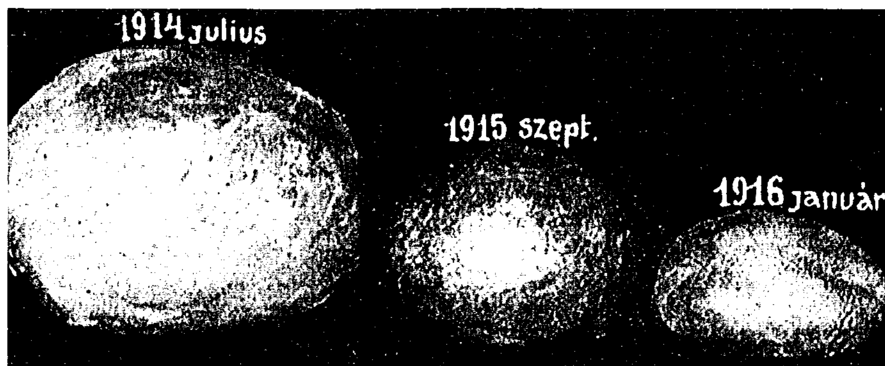
Hajnalodik… A Duna menti falvak Budapestre tartó kofái fölkászálódnak a Magyar Folyami és Tengerhajózási Társaság dömösi járatára. Hátukon puttonnyal, kezükben gyümölccsel megrakott kosarakkal özönlik el a hajót, s útközben a pénzéhségtől fuldokolva, egymást magasabb összegről győzködve egyeznek meg a barack vagy a málna áráról, hogy mire a vásárcsarnokokba érnek, meglegyen az összetartás



A háború alatt igazán nagy üzletnek a húsipar olyan olcsó melléktermékeinek értékesítése bizonyult, mint a bőr, faggyú és csont. A hadiszállítók bármilyen ócska húskészítményt megetettek a bakákkal.

a vevőkkel szemben. Nem csupán Kováts Lydia 1916-os riportjában, de minden más leírásban is ellenszenves csapatnak hatnak, akik az összeharácsolt pénzből nem átallják megcsináltatni a fogaikat, vagy akár három hétig a napon süttetni magukat a Balatonon.

Az erőforrásaikat felélő rétegek haragja elsősorban ellenük, a vevőkkel közvetlen kapcsolatba kerülő piaci árusok ellen fordult. Hogy lehet, hogy ezek a társadalom mélyrétegeiből származó, közönséges népek nem csupán az eddig kizsákmányoltakat, de a kiváltságosabbakat is kizsákmányolják? A helyzet viszonylag gyorsan elmérgesedett. Egy éve sem tartott még a háború, de a hátországban már folytak az árcsatározások. Mindenki száján ugyanaz a varázsszó visszhangzott: maximált ár! Komoly, hozzáértő emberek is ezt tartották a helyzet kulcsának, még a Jászi Oszkár által szerkesztett *Huszadik Század*ban, a haladó, szociálisan érzékeny értelmiség folyóiratában is megírták[21]: az élelmezési intézkedésekben is példának tekintett Németországot követve meg kell állapítani (és hatóságilag betartatni) a legmagasabb követelhető árat.



Nádas Sándor már a Pesti Futár 1915. január 8-i számában azon aggódott, hogy a zsemle „már csak tüdővészes bacillusa az egykori szép, kövér, büszke, hasas zsömlének". A pékáru méretének visszafejlődést mutatja be a Tolnai Világlapjának 1918-as ábrája, amely szerint a zsemle 1916-ban nyerte el „háborús" méretét.

Ám a hatóság habozott. Legfeljebb „ártájékoztatókat" függesztettek ki. Persze, ha ki is küldték a vásárcsarnokba a rendőröket, nem állíthattak minden kofa mellé egyet. Ahogyan a *Pesti Futár* újság szerkesztői üzenetei között olvasható: „Pavlik. A vásárcsarnoki árhiénákat csak egy módon lehet ellenőrizni. Minden kofa mellett táblán tüntessék fel a hatóságilag megállapított árakat. Még pedig ne a kofa írja ki az árakat, hanem egy hivatalnok, nagy, olvasható betűkkel és számokkal. Másképpen itt nem lehet rendet csinálni, árkiírás nélkül a kofa kijátssza a rendőröket, valamint az sem ér semmit, ha a kofával íratják ki az árakat, mert a kofa kis számokat ír, félreolvasható árakat jelez, aztán meg nem is tud írni a kofa. Csak számolni tud."

Ki tud még számolni? A lánckereskedő. Az áru kézről kézre jár általa, s így a közvetítők profitja dagasztja fel az élelmiszerek árát.

Aki mást is tud, az már az áruhamisító. Vizezi a tejet, tejszínt, tejfölt. Vajnak mondja a margarint. Kukoricaliszttel keveri a tojásport. A búzalisztet a megengedettnél nagyobb mértékben vegyíti árpa-, rozs- vagy kuko-

Glória-Művek leveskockagyár

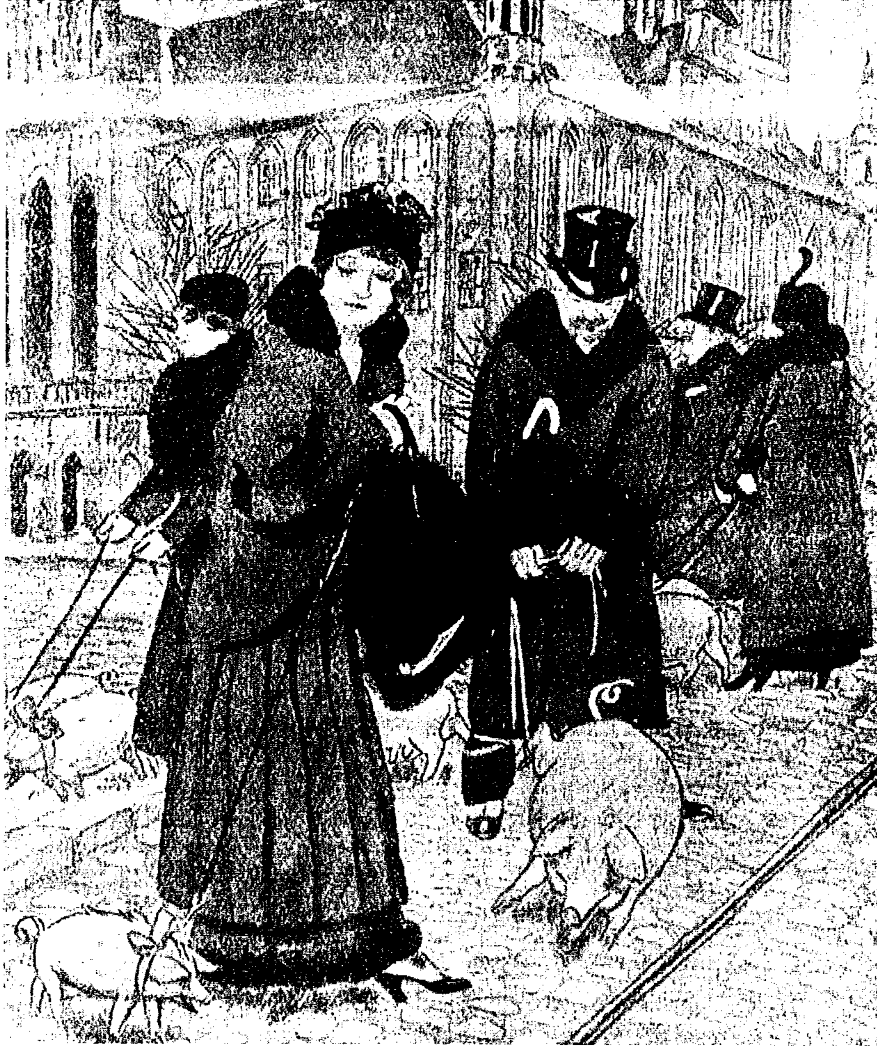
POZSONY.

Ezen egyedüli leveskockagyár Magyarországon, leves, gulyás és köménymag leveskockáit, valamint a folyékony levesizesitőt kizárólagosan magas tápértéket tartalmazó anyagokból késziti és ennélfogva gyártmányai nem tévesztendők össze egyéb silány külföldi utánzatokkal. A hozzánk naponként beérkező nagyszámu utánrendelések legjobban bizonyitják gyártmányaink kifogástalan jó minőségét, minél fogva katonai és polgári hatóságok, kórházak, fogyasztási szövetkezetek, fogolytáborok és egyéb intézmények állandó szállitói vagyunk.

Kizárólagos elárusitóhely:
Nyugatmagyarországi Gazdasági és Parcellázóbank r.-t. áruosztálya, Pozsony, Baross Gábor-ut 6/a.

6004





A városban sétáltatott házimalacok csak a karikaturista képzeletében léteztek, de Papp Viktor Hogyan kell olcsón főzni háborús időben? (Wodianer, 1915) című füzete a nyúltenyésztést valóban javasolta az önellátásra vágyóknak.

ricaliszttel. Durvább esetben gipszezték a lisztet, kavicsozták a tarhonyát, téglaporozták a paprikát. A *Borászati Lapok* természetesen a borpancsolás miatt aggódott, ez ekkoriban még csak egyszerű vizezést jelentett.

Mivel a növendék állatok zsengébb húsáért többet lehetett kérni, a hentesek „fiatalították" az árujukat. A vásárcsarnoki riportok[22] a legnagyobb teret a hamisított húsáruk leírásának szentelik, hiszen ott aztán csakugyan tombolt a hentesi kreativitás. „A kolbász silány és vizes, a disznósajt pacal, a virsli víz, a hatóság közömbös" – kesereg a *Népszava*. A kolbász lisztből és pacalból készült, esetleg fejhúsból, csontvakarékból, mócsingból és ínból, a parizernél is lisztet kevertek a húspépbe. Amikor a liszt hozzávegyítését megtiltották, a hentesek vízzel növelték a húsáru tömegét. Így aztán a vevő feleannyi felvágottal ért haza, mint amennyit kimértek neki, mert a víz kicsorgott a csomagolópapírból.

Az áruhamisítás nem csupán a vásárcsarnokokban, de a legmagasabb szinteken is megjelent:

„Csakhamar együtt ültünk dolgozószobájában egy csésze kávé és trabukkó mellett. Hogy lenyeltem egy kortyot, megkérdem a királyt:

– Felség, ezt a kávét issza naponta?

– Természetes, de miért kérdi?

– Csak éppen tudni akartam – válaszoltam.

Nagyon jól tudtam, hány métermázsa valódi babkávét szállítanak az udvarnak – s amit ittam, a legrosszabb cikóriafelöntés volt. Kétségtelen, hogy valami udvari hivatal magának tartotta meg, vagy pedig nagy nyereséggel lánckereskedőnek adta tovább a valódi kávét. És Őfelsége asztalán az alsórendű pótlék."

A később boldoggá avatott fiatal IV. Károly rászolgált jó hírére: nem emelt panaszt a pótkávé ellen, jámboran tűrt. Azonban az elnézés és türelem mások szemében a gyengeség jele. Ki merte volna Ferenc Józsefet így megvezetni? Ez járhatott a történetet az emlékirataiban elmesélő Windischgraetz Lajos fejében. Mindenesetre igen beszédes, hogy amikor ő 1918-ban miniszterként hivatalba lépett, a közellátási

minisztériumban nem csupán különféle élelmiszerközpontok (liszt, zsír, burgonya, gyümölcs) léteztek, de mellettük külön osztályok a csempészeti, rendőri, biztosítási és büntetőeljárási ügyek intézésére is. Nem mintha megfékezhettek volna akárkit is.

Hiszen aki jól hamisított és ügyesen lánckereskedett, abból gyorsan hadimilliomos lett. Ők álltak a háborús kizsákmányolás táplálékláncának csúcsán. A hadimilliomossá válásnak két fontos feltétele volt. Az egyik, hogy az illető üzleti vagy politikai kapcsolatai révén megkapja a beszállítási jogot; ez ugyanolyan biztos biznisznek számított, mint száz évvel később a közbeszerzés, hiszen annak volt – egy, a háború révén még súlyosabb visszaélésekre lehetőséget adó – változata. A másik, hogy a beszállított áru még háborús körülmények között is olcsón előállítható legyen, hiszen így volt garantálható az aránytalanul hatalmas profit. Nagy előnyt jelentett, ha a törvényhozás emberei is a malmukra hajtották a vizet. A szóbeszéd szerint 1916 nyarán egy Karlsbadban nyaraló vágóhíd-tulajdonos, amikor az újságból értesült az ármaximalizálási törvényről, azonnal kigyógyult minden nyavalyájából.[23]

Bombaüzletnek bizonyult például a békeidőben szinte jelképes áron elkótyavetyélt húsfeldolgozási melléktermékekkel való kereskedelem. Háborúban nemcsak bőrre lett nagyobb szükség, de még a csontzsír – glicerin, technikai zsír, szappan alapanyagának – vagy az ipari enyvhez és csontliszthez szükséges csont is eladható volt. Ráadásul a háború esetenként igen sajátos keresletet teremtett: ilyen volt, amikor Török Sándor, az Andrássy út 26. alatt működő patika tulajdonosa a gyógyszerek mellett a katonák ételébe adagolt bróm szállításából tett szert vagyonra.

Brauch Sándor – akinek Mester utca 33. alatt működő hentesüzlete ma is eredeti funkciójában létezik – már a háború előtt ipartestületi elnök, jómódú húsiparos volt, s nem ment a szomszédba egy kis gátlástalanságért vagy munkásnyúzásért sem. A *Népszava* rendszeresen



„Növeli a helyzet nehézségét az a körülmény is, hogy a hadsereg kötelékében álló jelentékenyen nagyobb fogyasztók mint katonák, mint amilyenek polgári foglalkozásuk idején voltak" – írta a Budapesti Szemle 1915 májusi száma.

szólított fel bojkottra ellene. 1914 őszén azonnal spekulációkba vetette magát, és a felvásárolt készletet mindaddig visszatartotta, amíg konjunktúraáron adhatta el a hadsereg részére. A nagyhatalmú kolbászgyárost már udvari szállítóként emlegetik, amikor 1917-ben árdrágításért

HARCTÉRRE

bérmentesen szállitok:

4 drb konzerv forraló gyertyát .. .. K 1.—
1 drb katonai pápiringet, melegitő.. .. .. K 1.—
1 cs. csokoládét .. .. K 1.—
1 cs. gyümölcs konzervet. Málna, ribizli, narancs vagy barackot.. .. .. .. K 1.—
1 cs. méz-cukrot .. .. K 1.—
1 cs. száraz-tejet .. .. K 1.—
1 cs. szappan, fogpaszta és faggyut .. .. K 1.—
1 cs. teapasztillát és rumot. Ára .. .. K 1.—

Vidéki megrendeléseket az összeg előzetes beküldése mellett — bélyegben is — pontosan teljesitek

Detsinyi Frigyes

Budapest, Vilmos császár-ut 6.

eljárásba vonják, majd fogházra és háromszáz korona büntetésre ítélik. Ez minden bizonnyal nem érintette mélyen, hiszen 1916-ban egymillió koronáért vásárolt házat a Vámház körúton.

A proletárdiktatúra, amelyet majd szintén zsidó főbűnként állít be a hivatalos propaganda, még odébb van, de már a háború idején is ennek jegyében formálódik a felelőskereső retorika. Ennek egyik első fecskéje Kozma Nándor[24] *Hadimilliomosok. Karrierek a háború aranyhegyén* (1918) című politikai pamfletje, amely összesen huszonöt, hadiszállításból meggazdagodott milliomost nevez meg, konzervgyárosoktól a terménykereskedőkig.

Kozmát nem lehet vádolni azzal, hogy csupán diszkréten utalgatott volna. A félreértések elkerülése végett már a borítóra Bíró Mihály grafikája kerül a vicclapok „zsidó kapitalistájáról": kövérkés alkatra feszülő frakk, gömbfej, vastag ajkak. A könyvben szereplők közül senki sem tud olyan származást felmutatni, amely a szerző ínyére lenne: hiszen az alföldi mezítlábas parasztok közül szalajtott csizmadiák meggazdagodása is erkölcstelen, ha hadiszállítás révén valósul meg, de Kozmát mégis inkább a zsidók összejátszása zaklatja fel, példái zömmel erre vonatkoznak. A származási alapú kartellezést kenyérfronton is észlelik: a két lobbicsoportot a köznyelv „zsidó pékeknek" és „keresztény pékeknek" nevezte.[25] A cél a központilag elosztott liszt megszerzése volt, minél nagyobb mennyiségben, hiszen nyerészkedni legjobban a nélkülözhetetlen termékek árának felverésével lehetett.

Itt is a hadiszállítás jelentette a jolly jokert, a kétszersült és a komiszkenyér. Némely vállalkozónak saját sütödéje sem volt, vagy nem rendelkezett az ígért kapacitással, így kellő infrastruktúrával bíró alvállalkozókat toborzott a nagy üzlethez, akiktől aztán leszedte a sápot. A frontkatonák táplálása mellett rendkívüli visszaélésekre adott alkalmat a hadikórházi élelmezés is, ahol szintén a közbeszerzési ár és

az önköltség közötti hatalmas rés biztosította a busás hasznot. Kozma – aki politikai indíttatásból írta a könyvét, hiszen Huszár Károly[26] néppárti képviselő, későbbi miniszterelnök írt hozzá bevezető szavakat – úgy találja, hogy a hadiszállítók egyszerű rablók, sőt néha gyilkosok is, akiket semmi nem állít meg.

Ténykérdés, hogy számos eljárást indítottak különféle visszaélések kapcsán, de a vádlottak nyilván nem származásuktól és felekezeti hovatartozásuktól, hanem pénzéhségüktől vezérelve hamisították az árut és verték fel az árakat. A kiszabott büntetést bármelyikük könnyedén kifizette a felhalmozott milliókból.

A meggazdagodás önmagában is mocskos dolognak mutatkozott a háború által kizsigerelt tömegek szemében, pláne ha szenvedők vérén szerzett vagyonnak látták. Ezért a háborús újságok, bizonyára a közönség megnyugtatására, egész hírcsokrokat közöltek a háborús árdrágítók leleplezéséről, eljárásba vonásáról, megbüntetéséről. Zeidl Vencel többszörösen visszaeső árdrágító például még négy hónapos börtönbüntetést is kap. De ez nem veszi el a kedvét a bűnismétléstől: ezt szokta meg, már a háború előtt is árdrágító volt.

A hadimilliomos a kor tömegkultúrájában is központi alakká növi ki magát. Ábrányi Emil *Egy hadimilliomos palotájában* címmel ír verset, az Apolló-kabaréban *Hadimilliomos* címmel fut kabarétréfa Kőváry Gyula tollából. A közbeszédben a hadimilliomos lesz a parvenü szinonimája. Ő az, akit „elárul a viselkedése", akinek neje ízléstelenül hivalkodó holmikban páváskodik, aki mértéktelen költekezésével, nyakló nélküli fogyasztásával borzolja az idegeket, egyszóval minden módon zavarja a kiürült zsebű lakosság nyugalmát. Ahogyan Herczeg Ferenc *Északi fény* című regényében felbukkan a vagyonát a háborúban megsokszorozó Natál, már viszi is a nőt, a narrátort nyugtalanító izgalmas Lulut. És mi jogosítja fel őket arra, hogy az állam és a politika támogatásával mérhetetlen vagyonokat halmozzanak fel vérből, halálból, éhezésből és nyomorúságból? A választ a *Tolnai Világlapjá*nak egyik 1918-as címlapján vigyorgó hadiszállító adja meg: az oldal sarkában egyetlen szó virít, „Tehetjük".

Keresztény Ecethamisítók!
A méltatlanság pohara csordultig telt!
Ők kezdték, mi csak folytatjuk!
Jertek el mind!
Mi nem erőszakoskodunk csak felhívjuk
a figyelmeteket a zsidó üzelmekre és arra, hogy
mi még mindig nem kaptunk bérletjegyet
az aggteleki cseppkőbarlangba.
Elég volt!
*
Zsidó ecethamisítók!
Hát így akarnak elnyomni bennünket.
Pogromot hirdetnek ellenünk
Szervezkedjünk!
A gázgyárak átkos permanenciája nem fogja letörni az igazság
Hatezeréves tüzét.
Életkopf s. k.

KARINTHY FRIGYES: PLAKÁT. PESTI NAPLÓ, 1919. JANUÁR 19.

5. KUN BÉLA TOVASZÁLL, AZ ÉHSÉG ITT MARAD
Élelmezési helyzet a háború végén

Kun Béla repülőgépen menekült az országból.
Délután – úgy öt óra felé – a Hungária Szállóban székelő szovjetház körül fölrebbent egy repülőgép, átrepült a Dunán, a Várhegyen, s merész kanyarodással a Vérmező felé tartott.
A gépet maga a népbiztos vezette.
Alacsonyan szállt, alig húsz méter magasságban, úgy hogy arcát is látni lehetett.
Sápadt volt, borotválatlan, mint rendesen. Vigyorgott az alant álló polgárokra, s vásott kajánsággal, csúfondárosan még búcsút is intett egyeseknek. Zserbókat vitt, melyekkel teletömte puffadozó zsebeit, aztán ékszereket, grófnék, bárónék, kegyes jótékony hölgyek drágaköveit, templomi kelyheket, sok más egyéb kincseket.
Karjairól vastag aranyláncok lógtak.

KOSZTOLÁNYI DEZSŐ: ÉDES ANNA

1919. március 21-én a kopaszra nyírt Kun Béla a Gyűjtőfogházban – *Az Est* tudósítása szerint – első feladataként még a város élelemmel való ellátását jelöli meg. Néhány nappal később viszont a kommunista párt vezetőségének az értekezletén, vagyis az övéihez szólva, már nem rejti véka alá, hogy mindez lehetetlen: „Nem ígérünk hazugul mindenféle jókat. Szenvednünk és éheznünk kell majd. De ha éhezünk, ha szenvedünk, a magunk javáért és a világ proletárjainak egyesüléséért szenvedünk."



Kun Béla maga is megjárta a frontot, oroszországi hadifogolyként ismerkedett meg a kommunizmussal. A proletárdiktatúra első embereként főhetett a feje, hogy mit ad enni a háborúból hazatérőknek.



Bár vidéken még a háború végén is több ennivaló akadt, mint a városban, a mezőgazdasági termelés csökkenése és az egyre nagyobb mértékű rekvirálások nyomán ott sem dúskáltak.

A lakosság bizonyára még csak nem is sejti, hogy éhezése a világ proletárjainak egyesülése nevében folytatódik. Az ideológiai alapokra helyezett önmegtartóztatás már ötödik éve tart. A hadköteles férfiak egyből az életüket ajánlották, a nők, gyerekek, idősek és a hadkötelezettség hatálya alá nem tartozók pedig együttérzésük és türelmük mellett segítségüket és fölös anyagi javaikat. De mostanra minden tartalék kimerült.

Az úrinő, aki eleinte csupán hazafias együttérzése jeleként hordott vas hadigyűrűt (Pro Patria), aztán ápolónőnek állt, majd egyre több háztartási kényelmetlenséget szenvedett el, mostanra maradék élelmiszerkészletét érezheti fenyegetve. Egészen konkrétan, hiszen napi razziákat tartanak azoknál az asszonyoknál, akik a fennálló rendszer

ellen lázítanak. Az erről szóló tudósítás a *Vörös Újságban* egyszerre fenyegetés, ugyanakkor annak bizonysága is, hogy a diktatúra jól tudja: azok az ellenségei, akiknek egyáltalán rejt még valamit a kamrájuk.[27]

A legjobban a kereskedő reszket. Március 24-én – az élelmiszerüzletek, drogériák kivételével – köztulajdonba veszik a raktárkészleteket. Napi rendszerességgel szólnak a tudósítások az elkeseredésükben öngyilkosságot elkövető kereskedők halálhíréről. Április 8-án a háború legnagyobb nyertese, a gyárosok gyárosa, a hadimilliomosok hadimilliomosa, Weiss Manfréd kísérel meg öngyilkosságot, de az azonnal az ágyához siető Korányi professzor megmenti. A gyáros aztán Bécsben húzza ki a nehéz időket, de a régi lendület már belé sem tér vissza többé.

Az új rendszer vezetői nem a Parlamentet veszik birtokba, hanem a Hungária szállóba költöznek. A luxusszálloda mint politikai főhadiszállás némi ideiglenes jelleget ad az elitcserének, s az egész éhező város figyeli gyanakodva: mit esznek a népbiztosok? A kormányzótanács „cateringjéről" gondoskodó Kedvessy vendéglős számlái szerint jobbára korábban előételnek számító, hústalan fogásokat fogyasztanak: „potage"-t (levest) meg „oeuf mollet"-t (lágy tojást), rizottót, tésztaféléket. A Kun Béla szállására, a Szovjetházba behatoló elégedetlenkedő proletárasszonyok küldöttsége is csupán komiszkenyeret és hársfateát talált, számol be a tanácshű lap, a *Vörös Újság*.

A kommunista rezsim tovább cizellálja az élelmiszerjegyek addig sem egyszerű rendszerét. Osztályharcos jelleggel szervezik át, amennyiben a munkavégzés jellegétől és a társadalmi helyzettől függően A, B és C kategóriájú jegyeket adnak ki – a nehéz testi munkások kapták a legtöbbet, a semmittevő burzsoák a legkevesebbet. De ugyan miből? A tanácskormány igyekszik minden készletet zárolni, olykor viszont azért foglalnak le valamit, hogy proletárgyerekek között osszák ki. Landler Jenő és Vágó Béla népbiztosok április 5-i rendelete mind-

azonáltal politikai zsenialitásról tanúskodik: a budapesti választáskor a szavazóhelyiségeket a liszthivatalokban jelölik ki, vagyis ott, ahol a választópolgárok az élelmiszerjegyekre adagolt liszthez, burgonyához, zsiradékhoz, húshoz, sóhoz, tejhez (sőt a hadikávéhoz és a szilvajegyhez) hozzájutottak. Így kell politikai tudatosságra nevelni a proletárt! Hívhatjuk persze választási csalásnak is.

A korlátozások színes tárháza bizonyítja, hogy még mindig lehet húzni egyet a lakosság nadrágszíján. A hústalan napok helyett itt a hústalan hét, a kávéházakban semmilyen más édességet nem árusítanak, mint az 50 fillérért, tésztajegyre kiadott „egységes típusú cukrászsüteményt". Hogy ez milyen volt? Fénykép vagy pontos leírás nem maradt fenn róla, csak annyi tudható, hogy melaszból és kevert lisztből készült, tehát biztosan barna és keletlen lehetett.

A kor plakát- és karikatúraművészetében nagy hangsúlyt kap az élelmezésügyi patthelyzet. Zádor István és Jeges Ernő alkotásai azt ábrázolják, hogy míg a vidéknek még vannak készletei, addig a megszokott forrásaitól évek óta elszakított nagyváros felélte minden tartalékát: a városi proletár könyörögve fordul paraszttestvéréhez, élelmiszerért iparcikket ígér. Ugyanezt bontja ki egy képregényszerű rajzsorozat,[28] amely a parasztság és a munkásság között kötött becsületes alku feltételeit magyarázza el. „Hát jól van ez így?" – kérdi a szerző újra meg újra, rámutatva a termelő (vagyis kizsákmányolt) osztályok szűk látókörű magukba fordulására, miközben az ésszerű csere mindenki életét megkönnyítené.

Kun Béla politikai legendákkal övezett alakjának egyik fő vonása, legalábbis ellenségei szemében, állítólagos falánksága volt.[29] Nem csupán azért, mert politikai értelemben is mohónak bizonyult – sokat akart, de nem bírt vele –, hanem mert a takarékosságra és önmegtartóztatásra biztató politikusok sorsa mindig ez. A szerzetesi aszketizmuson túl minden más szemérmetlenségnek hat.

TOLNAI VILÁGLAPJA

A társadalom hálája

A társadalom igyekszik leróni háláját azokkal szemben, akik mindnyájunk szabadságát védik a csatatéren. Hazafias kötelesség gondoskodni róla, hogy ne éhezzenek a katonák szegény családjai. A társadalom hálája hozta létre azokat a népkonyhákat, melyekben ezer és ezer pesti család kapja meg mindennapi táplálékát. Ezen a téren a budapesti jótékony úrhölgyek magasztos hivatást teljesítenek.











Az itthonmaradottak élelmezése. 1. A dohány-uccai népkonyhában. Osztják az ételt. 2. „A mamám elküldött az ebédért". Megható jelenet, amikor pöttön kis leánykák nagy fazekakkal jelentkeznek a népkonyhán. 3. A Wesselényi-ucca 52. számu házban működő népkonyha élén Ehrlich Gusztávné, a jótékonyságáról közismert úrnő (x-el jelzett) áll, aki maga nagy buzgalommal vesz részt a főzésben és kiosztásban. Páratlan önfeláldozással, fáradságot nem ismerve működik a jótékony cél érdekében. 4. Csepeli Weisz Manfréd a Váci-uton óriási étkezőt állított fel, ahol naponta több mint 1000 ember kap ingyen ebédet. A képen a fővárosi jóléti bizottság látható, amint az ott készült ételeket megizlelik. 5. A Weisz Manfréd-féle ingyen népkonyha sütőkemencéje. A kocsin elhelyezett gyorssütő kemencében naponta 1500 kenyeret sütnek.



Egyre nehezebb lett a frontról hazatérőket illően fogadni. Nem csak ennivaló akadt szűkösen, a háború végén arra is külön gyűjtést kellett szervezni, hogy a hétköznapi életbe visszatérő katona civil ruhára cserélhesse uniformisát.

A százharminchárom napig folyton ide-oda rohangáló, fáradhatatlanul ágáló, az új rendet politikailag szinte egy személyben mozgásban tartó Kun Béla minden bizonnyal éhes volt, sőt a kialvatlanság miatt talán a szokásosnál is éhesebb. De amint egyetlen falatot a szájába vett, máris elárulta a magyar népet, amelytől türelmet, a nemzetközi proletariátus iránt tanúsított együttérzést, sőt lemondást várt. Így hát alacsony, köpcös alakját afféle zabagépként őrizte meg a két háború közötti politikai emlékezet. Kosztolányi *Édes Anná*jának első jelenetében is zserbókkal a zsebében menekül az országból. Az ausztriai internálás hónapjaiból is egy süteményes anekdota maradt fenn róla: 1920 húsvétján a Bécs környéki Steinhofba internált magyar kommunisták rég nélkülözött édességeket, köztük tortát kapnak ajándékba „bécsi elvtársaiktól". Mind rosszul lesznek, mert a sütemény valójában a fehérterrorista Prónay-különítménytől érkezett, és atropint tartalmaz. A csomagból fogyasztóknak, köztük Kun Bélának, kimossák a gyomrát, túlélik a mérgezést.[30]

A népbiztosok már Ausztriába menekültek, mire 1919. augusztus 5-én a román fegyverszüneti ultimátum Magyarországtól nem csupán minden fegyver, hadianyag bevonását, 300 000 román katona teljes felszerelését, a magyar vasutak 50%-át követelte, hanem az élelmiszerkészleteket is: a magyar marhaállomány és a mezőgazdasági gépek 30 százalékát, 20 000 vagon búzát, 10 000 vagon kukoricát, 5000 vagon zab kiszállítását.

A békekonferencia éppen aznap döntött egy antantmisszió felállításáról. Bratianu tábornok úgy vélte, a megszállással a béke ügyét támogatják, a készletekre pedig a 1916-os német–magyar megszállás okozta károk pótlása okán van joguk. Gregory tábornok klasszikus bonmot-ja – While the generals ponder, the Romanians plunder; vagyis: 'amíg a tábornokok mérlegelnek, a románok rabolnak' – szellemesen fejezi ki a káosz lényegét. Szemtanúk egybehangzó állítása szerint a román hadsereg módszeresen rabolta ki a megszállt területeket és a fővárost. Akármilyen fájdalmas volt ez, a vesztes mindig ilyen sorsra jut. S a magyarok nagyobb jelentőségű dolgokban sem tudták érvényesíteni az akaratukat, nemhogy a készletek tekintetében is kivéreztetett lakosság kifosztásának megakadályozásában.

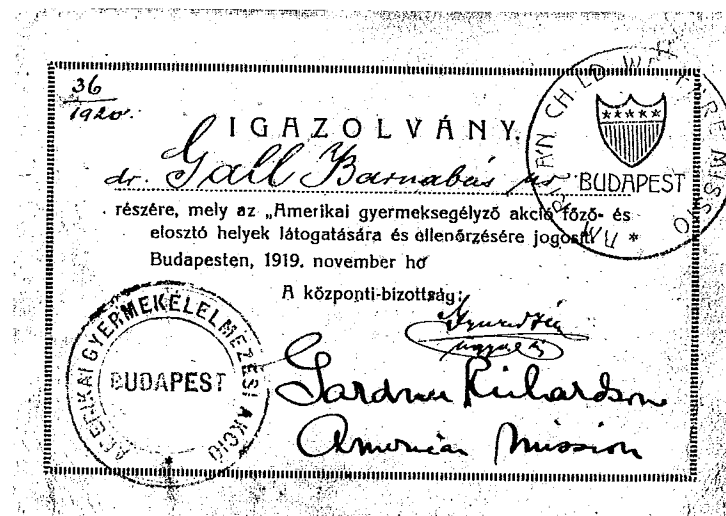
A román csapatok 1919. november 22-én vonultak ki Budapestről – a melegváltás jegyében hamarosan megérkezett Horthy Miklós fehér lovon. Az újságok ugyanezen a napon adnak hírt az American Relief Administration (Amerikai Segélyalap) újabb kezdeményezéséről. Míg a Save the Children angol misszió munkaiskolákat hozott létre élelmet, étkezést kínálva a gyerekeknek, addig az amerikaiak augusztus óta biztosítottak kakaóból és fehér kenyérből álló reggelit 26 000 fővárosi iskolásnak.

„Még meg sem kötötték a békét, Amerika már mellettünk áll, és ott találja meg az utat szívünkhöz, ahol ez a szív legfájóbb sebét érzi: élelmet hoz az éhező, a háborús nélkülözések között elcsenevészedett és visszamaradt magyar gyerekeknek" – írja az egyik napilap.[31] Az akció vezetőjeként Gardner Richardson kapitány azt hangoztatta, hogy az élelmiszersegély nem ismer politikát, vallási és faji különbségeket.

A magyar állam a zsír-, liszt- és az élelmiszerosztás szervezésének a költségeit viselte, míg az amerikaiak adták a kakaót, a cukrot, a kondenzált tejet, rizst, borsót, babot, valamint bizonyos ruházati cikkeket és szappant. Körülbelül százötven konyháról összesen százezer gyereket élelmezett a program, természetesen több budapestit (először 41 000, majd 75 000 gyereket), mint vidékit (25 000), mert úgy találták, a fővárosi élelmezési helyzet reménytelenebb. Pedig a vidék mezőgazdaságát is megviselte a háború és a román rekvirálások, ott is rengeteg gyerek éhezett. A felnőttek meg örültek, hogy élnek.

Az akciót 1920 augusztusában szüntették be, forráshiányra hivatkozva, noha a fővárosban még azután is kaptak amerikai segélycsomagokat a rászorulók. A misszió ezenfelül tíz- és ötvendolláros élelmiszercsomagokat is kiosztott; ezek különböző mennyiségben alapélelmiszereket, lisztet, babot, zsírt és szalonnát tartalmaztak. Még arról is gondoskodtak, hogy az izraelita lakosság részére külön – szalonna helyett tejet és főzőolajat tartalmazó – csomagokat állítsanak össze. Csakúgy, mint huszonöt évvel később, a fővárost a külföldi segélyszervezetek gyorssegélye mentette meg az éhenhalástól.

A legégetőbb krízis elhárítása után is szűk esztendők következtek. A háziasszonyok ekkor jó hasznát vették a háború idején elsajátított ínségrecepteknek. A többiek pedig a lemondás képességének...


36 / 1920.

IGAZOLVÁNY.

dr. Gall Barnabás úr

részére, mely az „Amerikai gyermeksegélyző akció főző- és elosztó helyek látogatására és ellenőrzésére jogosít.

Budapesten, 1919. november hó

A központi-bizottság:

Gardner Richardson
American Mission

BUDAPEST

BUDAPEST

A Richardson kapitány által aláírt igazolvány arra jogosította fel annak orvos tulajdonosát, hogy az Amerikai Gyermeksegélyző Misszió által osztott élelmiszer minőségét, tárolásának elosztásának higiéniai viszonyait magyar részről ellenőrizze.

A fölterített asztaloknál 300 gyermek helyezkedett el szorongó, kedves félszegséggel. A kicsinyek csillogó szemekkel és csak a gyermeki ártatlansággal együtt járó igaz örömmel lesték az ünnepi ebéd szenzációit. Sápadt gyerekek kuncogtak össze, de ezt is csak félve tehették, mert nagyon sok úr és nagysága állt a hátuk mögött. A kiosztás – tekintettel az ünnepi alkalomra – bőségesebb volt, mint más alkalommal. Kaptak kakaót, tejbefőtt rizst, egy negyedrész kalácsnak is

beillő hófehér kenyeret, almát és teasüteményt. Megható volt a gyermekek kapkodó türelmetlensége. Szinte ösztönszerű félelemmel lesték a tálakat, hátha nem jut már, kicsiny életüket már oly sokszor keserítette meg a kegyetlen nincs. Az amerikai gyermeksegélyző akció pedig nem a fölszólaló urak vitézkötéssel és frázisokkal teli beszédében kapta meg jutalmát, hanem a gyerekek örömös kacagásában.

NÉPSZAVA, 1919. NOVEMBER 23.
AZ AMERIKAI GYERMEKSEGÉLYZŐ AKCIÓ BEMUTATÓ FŐZÉSE

II. rész
Második világháború

1. AZ OTTHON FRONTJA

A nők és a háztartás a második világháború alatt

E háború előtt a világ népei súlyos vakságban éltek. Hatalmas és lelkileg friss néprétegeket taszított félre az életkedvtől a szociális vakság. A családi élet szociális gondozatlansága következtében erejükön felüli munkavállalásra kényszerültek az anyák, „kereső nőkké" lettek, és ha szívük is szakadt meg belé, nem segíthettek rajta, hogy emiatt elhanyagolódtak gyermekeik. Leányaik önálló, mondén társaságokba keveredtek, s maguk is mindenáron kereső nőkké kívántak lenni, hogy az önállóságukat fokozhassák és a nőiességet még jobban megöljék magukban. Az elmúlt világrend szociális egyenetlenségeiből ébredő logikus folyamat volt ez, melynek végén állt a felbomlott család, az otthon levegőjéhez hűtlenné vált serdülő gyermekekkel, az apával, aki a hangulattalan lakás helyett kávéházba ment és az anyával, aki sokféle hajszoltságában elvesztette az uralmat férje érzései felett. Ezen a világon kell változtatni a háborút követő korszaknak.

Izsák-Gyarmathy László: Akik nem értik a háborút...
Magyar Nők Lapja, 1943. március 1.

Hiába, a szellemet már nem lehetett visszagyömöszölni a palackba.

Az első világháború visszavonhatatlanul felbolygatta a nemi szerepeket, s a második világháborúig eltelt időben a magyar tudat a nők társadalomban elfoglalt helyét illetően még tovább hasadt. A korabeli



A háztartási tanfolyam programja a közös légoltalmi gyakorlattal bővült a háborút megelőző időszakhoz képest.

sajtó egyrészt a családi tűzhely őrzésére utasította őket, másrészt elvárta tőlük, hogy kivegyék a részüket a háborús terhek viseléséből. Eleinte a két felszólítás egy irányba is mutathatott: a rendes nő Horthy Miklósnénak, a kormányzó nejének felhívására csekken küldi el pengőit a honvédek hozzátartozóinak, vöröskeresztes csomagokba pakol – ötven cigarettát, két és fél deci szeszes italt, kekszet, mosóport, noteszt, ceruzát, kis naptárt, kockacukrot, savanyúcukrot és zöld tábori lapot – vagy hadikórházban oszt levest a gyengélkedő katonáknak. Esetleg belép a rokkant katonáknak feleséget toborzó „Magyar Jövőért Küzdő Lányok" mozgalmába[32], hogy ezzel rója le a nemzet háláját a hősöknek.

A jótékonykodáson túl mintha a hagyományos női szerepek hangsúlyozása is egyfajta kiállást jelentett volna a fennálló rendszer mellett.

A művészettel életformaszerűen foglalkozó, tehát nem a férjük által eltartott, hanem keresőképes nőket az interjúkban majdnem mindig megkérdezik a háztartáshoz való viszonyukról. Ők szinte kivétel nélkül igyekeznek „példát mutatni", vagyis azt felelni, hogy megyeget a dolog, de még csak most tanulnak bele, vagy ha több idejük lenne, nagyon sokat pepecselnének vele, vagy igen, kardinális kérdés számukra, hogy tökéletesen uralmuk alatt tartsák – személyesen, mint Dayka Margit vagy népes személyzet révén, mint a nagy sztár, Bajor Gizi. Előbbi így nyilatkozott: „Felüdít és megnyugtat a házimunka. Nagyon szeretek és jól tudok főzni. Nagy művészetet látok abban, ha egy asszony ízeket állít össze. Csodálom azokat a nőket, akik nem törődnek háztartásukkal."[33] Utóbbiról pedig több helyen is közlik, hogy zsenije nem csupán a színészet, de a lakberendezés területén is megnyilvánul – tehát ha első pillantásra karrierista szörnyetegnek tetszik is, valahol mélyen mégis otthonteremtő nő.

A *Színházi Magazin* még képriportot is közöl két végzet asszonyaként számon tartott színésznőről, Mezey Máriáról és Karády Katalinról, amint háztartási ágazatokban versengenek egymással. Az olvasók

megnyugvással szemlélhették, hogy a hétköznapi tevékenységeket az ünnepelt sztárok is elvégzik, míg utóbbiak azt kívánhatták bizonyítani, hogy a siker nyújtotta függetlenség ellenére sem „vetkőztek ki női mivoltukból". A hozzájuk hasonló élvonalbeli csillagok szinte mind gyermektelenek, sőt rendszerint férjük sincs, mert a társadalom – és benne a férfi – még mindig megkövetelte, hogy a nők a házasságkötés után adják fel az állásukat, karrierjüket.

A szerepmintákon túl konkrét feladatokat is megfogalmaztak a nőknek szóló sajtótermékek. Az ebben az időszakban már amúgy is jobbára a „művelt úrinőket" megcélzó szépirodalmi hetilap, az *Új Idők* is adott ki *Otthonunk* címmel kézimunkával, háztartással és konyhaművészettel foglalkozó mellékletet. (Ennek főszerkesztője a háború alatt a női újságok veteránja, a Cilike-regények szerzője, Tutsek Anna lesz, majd

1944 telén a csugari asszonyok szemlátomást azt is megtanulták a tanfolyamon, hogy a rémhírterjesztés és a fecsegés hazaárulás, a kémektől pedig érdemes óvakodni.





A háztartási tanfolyam vagy főzőiskola már a századforduló óta dívó lánynevelési forma volt, előkelő úrileányokat és szegény munkásnőket egyforma buzgósággal oktattak a sok különféle igényhez létesült intézményekben.

a népszerű bestsellerszerző, Harsányi Zsolt húga, Harsányi Gréte.) Ebből, csakúgy, mint a *Magyar Úriasszonyok Lapjá*ból, a *Magyar Nők Lapjá*ból, a *Tündérujjak*ból s más, nőknek szánt újságok írásaiból is világosan leszűrhető, hogy mit várt el a magyar világ a gondolkodó háziasszonytól háború idején:

– Kertészkedjen! Termeljen gyümölcsöt, zöldséget, és tartósítsa a terményeket! (Külön erkölcsi elismerés a cukor nélkül befőzött lekvárokért!)

– Ha lehetősége van, tartson haszonállatot! (Legalább tyúkokat, a friss tojás végett...)

(Mostantól a városiak is figyeljenek!)

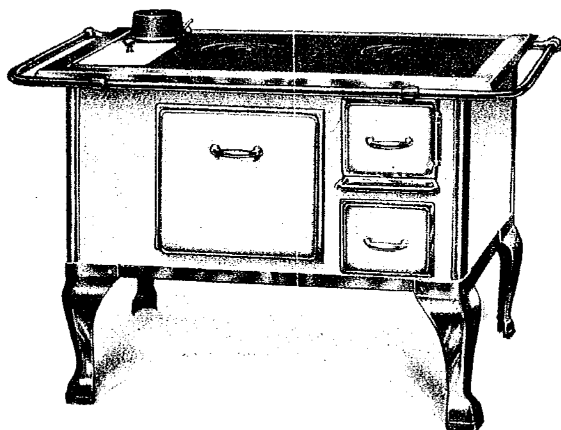
– Ésszerűen vásároljon, a nyersanyagokat gazdaságosan használja fel!

– Ne ragaszkodjon a pazarló receptekhez, nyúljon bátran háborús élelmiszerekhez és pótszerekhez! Ötletekkel pótolja a hiányokat, hogy a családja a nehéz időkben is jót ehessen!

ELITE „1936"

Nehéz kivitelű príma zománc tűzhely
LEGÚJABB TÍPUS

Elsőrangú kivitel. Elegáns forma. Dísze a konyhának.



Speciális belső szerkezet. Jelentős tüzelőanyag-megtakarítás.

Főzőlapméret kerettel együtt cm-ben	**48×75**	**48×83**	**50×91**	**58×91**
Főzőlapméret keret nélkül collban	15×24	15×27	15×30	18×30
Ára: fent ábrázolt kivitelben három oldalt fehér zomán-[illegible] Ár. P	**80** (üst nélkül)	**90** (üsttel)	**100**	**110**
Füstcsőátmérő mm	105	105	112	112

Négy évtized tapasztalatait egyesíti.
Minden részletében pontos munka, minőségi kivitel.
Elsőrangú hőálló zománcozás.
Ragyogó tartós nikkelezés.

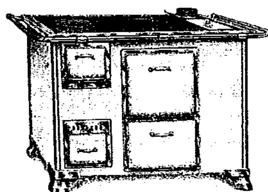
Minimális tüzelővel garantált jó sütés-főzés.
32 Ségerkúpos tűzálló samottbélés.
Ízlésesen domborított rúgós sütőajtó.
Bordákkal erősített főzőlap.
Siemens-Martin acél főzőlapkeret.

Higiénikus zománcozott üst.
Célszerű felső sütőszabályozás.
Tisztítása könnyű, mert sütője kihúzható.
Fára, szénre egyaránt alkalmas.
A konyhát tökéletesen átfűti.

Masszív kivitel, pontos munka – különösen zománc tűzhelyeknél – a tartósság és megbízhatóság alapfeltétele.

2 sütős Elite tűzhely.

Modern külső. Nehéz kivitel.



2 sütős Elite tűzhely.

Speciális belső szerkezete az alsó sütő jó működését is biztosítja.

2 sütős tűzhely árai

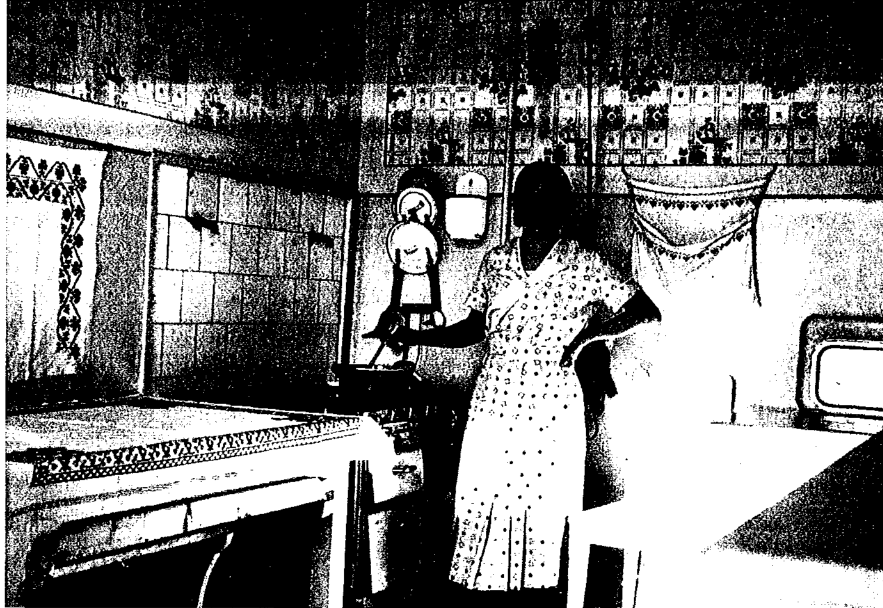
Főzőlapméret kerettel együtt cm	58×100	66×105	75×121	75×121 nagy sütőkkel
Ára I. kivitelben: Grafitozott vaslemez oldallapok, **csiszolt alkatrészek,** nikkelezett fogantyúk, zománcozott üst, elől védőkorlát Ár. P	130.–	150.–	210.–	230.–
Ára II. kivitelben: Fekete zománclemez oldallapok, **nikkelezett alkatrészek** Ár. P	150.–	170.–	240.–	260.–
Ára III. kivitelben: 3 oldalról hőállóan fehérre zománcozva, az összes alkatrészek gazdagon nikkelezve, felül zománcozott üsttel, 3 oldalt vastag védőkorláttal Ár. P	180.–	210.–	300.–	330.–
Füstcsőátmérő m/m	118	118	125	125

– Csökkentse luxuskiadásait! (Pl. megunt ruhák átszabása, átdekorálása, lakásdíszítés kézimunkákkal.) És mindig tartsa észben, hogy a hazájáért tűr!

A feleségtől elvárt kötelezettségeket legrészletesebben azok a reklámok vagy reklámcikkek illusztrálják, amelyek háztartási tanfolyamokat, más néven menyasszony- vagy feleségképzőket hirdetnek. Ezek afféle hibrid képződmények voltak, hiszen egyszerre szolgálták a nők szakképzését, másrészt azon eszme is megnyilvánult bennük, hogy a nőket kizárólag feleségszerepük jobb ellátására érdemes tanítani. Ez az oktatástípus a maga elterjedtségében rendkívül sokféle formát öltött. A minden felszerelésükkel szekereken érkező, üres házakban berendezkedő falusi háztartási vándortanfolyamokra beiratkozó parasztlányok otthon az anyjuk mellett már biztosan ellesték a konyhai fortélyokat, de a kurzus a nyolc vagy hat osztályt végzett bakfisoknak a tanulás és a közösségi lét érzetét nyújtotta, esetleg segített elütni a munkátlanabb téli hónapokat. Az érdeklődő és fizetni kész gazdalányoknak városi bentlakásos tanfolyam kínálkozott.

A célkitűzései között a nők családi otthonokba való visszairányítását megjelölő svábhegyi tanfolyam viszont már elkülönítette az érettségizett tanulókat, akiknek egyéves képzést nyújtott – az érettségizetleneknek kétéveset. A reklámcikk nem csupán hálás férjeket emleget, de azt is, hogy néhányan sikeresen munkába is álltak az itt megszerzett ismereteknek köszönhetően, amelyek közé a háztartás körüli tevékenységek mellett a nyelvtanulás, valamint a gyors- és gépírás is beletartozott.

Ezekben az újságokban persze elsősorban középosztálybeli nők és lányaik élete szerepelt. Sokan élték teljesen máshogyan a háborús hétköznapjaikat. A parasztasszonyok és munkásnők a háztartás ellátása előtt, után és mellett nagy mennyiségű fizikai munkát is végeztek. Az osztálystátuszukból és vagyonukból lassanként kifordított zsidó szár-



mazású lányoknak-asszonyoknak, akiknek a végjáték felé haladva már nem csupán a táplálékszerzés, de az életben maradás is kihívást jelentett. A fröcsögő politikai sajtó mellett a bulvár szemérmesen hallgat egyes családok életének gondjairól, átalakulásáról – s ha már a háztartásnál járunk: mintha csak a szőnyeg alá söpörné a minden nappal egyre nyilvánvalóbb feszültségeket.

Mert a női lapok persze adnak tanácsot abban, hogy milyen csomagot küldjenek az asszonyok hazulról a fronton harcoló katonának, de a munkaszolgálatos nejének senki sem fog ebben a témában praktikus tippeket nyújtani. Amikor munkaszolgálatba induló férjének, Radnóti Miklósnak csomagol, Gyarmati Fanninak fejből kell tudnia, hogy gyapjútakaró kell és plédszíj, aztán szalonna, cukor és cigaretta.

A zsidó tulajdonban lévő lapokról már korábban lekerült az eredeti tulajdonos neve, jó néhány meg is szűnt, hiszen 1939. szeptember 2. óta sajtócenzúra volt életben. Csak az szúrhatott szemet, hogy a női lapok apróhirdetései között az erre-arra jelentkezők mindegyike „árja" vagy „őskeresztény". Sőt, Kosztolányi Dezsőné *Katus* című tárcanovellájában még a falusi cselédlány is érdeklődik a jövendő budapesti gazdája „vallási körülményeiről".

A férj, Kosztolányi Dezső első világháborús cselédviszonyokat drámává emelő regényének, az *Édes Anná*nak különös második világháborús miniatűr párdarabja ez az *Új Idők*ben megjelent novella. A székely balladák Kádár Katájának nevét viselő, de ennek ellenére lelkesen városiasodó parasztlány – az elbeszélő rosszallása mellett – egyáltalán nem roppan össze a kiszolgáltatottság súlya alatt, mint Édes Anna, sőt leráz magáról minden neki rendelt terhet: a munkáét és a szolgálatét is. Az úr-szolgáló hierarchiára fittyet hányva háziasítja munkaadóját, aki nem bocsátja el, csak „tűr" tovább: ilyen ínséges időkben, amikor a háztartási segítség tartása egyre drágul, úgysem talál jobb „lányt". A „cseléd" szó egyébként nem kerül elő az írásban, hiszen a neve jó társaságban immár háztartási alkalmazott.

Főzés közben még a rádió háborús ételeiről rendszeresen leadott fejtágítást is meghallgathatták a kötényes kisasszonykák, ott ahol a „Magyar konyha, Magyar asszony" védte a falat.



A Katholikus Háziasszonyok Szövetségének elnöke, Szegedy-Maszák Aladárné és alelnöke, Stumpf Károlyné is ezt a címet adta a kötelességeket és jogokat ismertető, még a háború előtt megjelent könyvecskéjének: *Háztartási alkalmazottak kiskátéja* (1935). „A háztartási alkalmazottak iránt érzett szeretet" sugalmazására született könyv szétválasztja az önálló mindenes, a szobaleány, a szakácsnő és a gyermekleány feladatkörét, ám ekkoriban a középosztálybeli háztartások zöme egyetlen mindenessel vagy bejárónővel működött, aki egyszerre állt helyt a takarítás, fűtés, ruhagondozás (átkefélés, mosás, vasalás), bevásárlás és konyhai műveletek (főzés, terítés, felszolgálás) frontján.

Hiszen ez a háztartás már nem az a háztartás, amelyet az 1. világháború asszonyai vezettek. Az előző még a 19. századhoz tartozott népes segédszemélyzetével, piszkoló, nehezen szabályozható tűzhelyével, a kiszámíthatatlan



A konzervatív nőszerep sulykolásaképpen még a Pyramidon fájdalomcsillapító és görcsoldó egyik reklámja is a háziasszonyi teendők zökkenőmentes ellátásának ígéretével kecsegtetett.



A két vamp, Mezei Mária és Karády Katalin megmutatták a Színházi Magazin olvasóinak, hogy nemcsak hangjuk búgatásában, de a rántás keverésében is jeleskednek.

Konyhák, kötények, kosarak... A kötény nem csupán „védőeszköz", de „divatkellék" is volt a második világháború háziasság-kultusza idejében.







hűtési lehetőségek miatt elromló élelmiszerekkel, hosszú piszmogást igénylő előkészítési folyamataival.

A már évtizedek óta használt gáztűzhely mellett ekkorra megjelent a villanytűzhely, sőt a fatüzelésű tűzhelyek is egyre kényelmesebbek és tisztábbak lesznek. A hűtőszekrény persze még luxuscikknek számított, de az 1920-as évektől a jobb módú háztartások számára már beszerezhető volt. A főzést meggyorsító félkész termékeket – leveskockát, száraztésztát, réteslapot, konzerveket, pudingport – nyilván elsősorban városi, kisebb háztartások vásároltak, de a szakácskönyvek – a nyílt lenézés helyett – már ki-kitértek a felhasználásuk módjára, egyes gyártók – dr. Oetker és Váncza – maguk is adtak ki receptfüzeteket. A háború vége felé pedig ezek a termékek egyre inkább felértékelődnek, felhasználásuk is egyre sokrétűbbé válik.

Talán a háborús cenzúra is oka lehet annak, hogy alig-alig villan fel a háziasszonyok gondjait és az ellátási nehézségeket megmutató háborús életkép. Az akkoriban írónőként és szorgos sajtómunkásként ismert Harsányi Gréte *A hús* című tárcanovellája féllépésnyivel messzebb merészkedik, amikor nem csupán az elbagatellizáló humor tónusában szól minderről, mint például Hunyady Sándor, aki egyik szösszenetében a sok hústól elhájasodott fiktív barátja fogyása kapcsán üdvözli a hústalan napokat.[34] Harsányi Gréte ellátási minidrámájában a kézen-közön „szerzett" hús „rendkívül csábító volt hatalmas tömegével és azzal, hogy nem kellett érte jegyet adni", s bár az anya kissé szorong, hogy csempészett húst engedett be a házba, azzal nyugtatja magát, hogy az amúgy sem kerülne a törvény által rendeltetett helyére, ráadásul neki férje és két nagykamasz fia van. Ám őket hiába szeretné elbűvölni a jegyrendszeren kívüli nagydarab hússal. A novella tanulsága persze főképpen az, hogy ha öreg állat húsára sikerült szert tennünk, azt ne leveshúsnak, párolt pecsenyének



1943 nyarán még csupán az ellátás kisebb nehézségei és akadozása miatt aggódtak a háziasszonyok, és már a háború közeli végét várták.

vagy vadasnak, hanem húspástétomnak készítsük el, ám mindeközben átlengi a családját táplálni képtelen nő szorongása, aki személyes kudarcának éli meg, hogy nem nyújthat férfi családtagjainak annyi és olyan élelmet, mint amihez hozzászoktak.

A hús az *Új Idők* 1943. július 10-i számában jelent meg, éppen aznap, amikor a szövetségesek partra szálltak Szicíliában. Valahol Oroszországban már odalett a 2. magyar hadsereg, Kállay Miklós miniszterelnök pedig elkezdte titkos tárgyalásait az angolokkal a fegyverletételről.

Magyarországon már 1939 szeptemberében elrendelték a hústalan napokat, 1940 őszén bevezették a cukorjegyet. 1941-ben bevezetik a kenyér- és liszt-, majd a burgonya- és zsírjegyet is, de közben az adagok is csökkentek. 1942 januárjában lép életbe az a rendelet, amely háromra növeli a hústalan napok számát (kedd, szerda és péntek), májusban pedig tejjegyrendszert vezettek be (a gyerekek, a várandós és szoptatós nők, valamint a betegek élveztek elsőséget, a többiek csak a maradékon osztozhattak). 1943. január elsején további szigorítás következett a hús, a burgonya és a tojás adagolását illetően. Azok a lányok és asszonyok, akik nem vesztették el a harctéren férfi hozzátartozójukat, vagy nem kellett aggódniuk saját származásuk miatt, a drágaság, a feketepiac árai, a beszerezhetetlen árucikkek, az élelmiszerjegyek szűk mennyiségei miatt hajoltak idegesen a jegyre szóló, tisztán törvényes vásárlásaikat mutató Vásárlási Könyv, vagy illegális beszerzéseiket is megörökítő háztartási könyvük fölé. Bizonyára abban reménykedve, hogy ez jelentette a háborús megpróbáltatásokat, de úgyis mindjárt vége. Ám a java csak ezután következett.



Boltoskisasszony a pult mögött: bár a két világháború közötti korszakban próbálták lassítani az 1. világháború által felgyorsított emancipációt, sokkal több nő volt önálló kereső, mint az előző világégés idején.

2. A MAGYAR KIKELET PACSIRTADALOS MEZEJÉN
A mezőgazdaság és a parasztság a második világháborúban

Készülj fel, mert a versenyen el lehet bukni, akármilyen nemes is az. A magyar pedig nem bukhatik el, de még utolsó sem lehet.
Készülj fel! Ember kell a gátra akkor is, ha vége lesz ennek a háborúnak. Építeni kell sok szétdúlt családi tűzhelyet. Szíveddel, lelkeddel, tudásoddal és egész emberségeddel, te vagy rá hivatva, aki most a könyvek fölé hajolva töltöd az estét, és álmodban a magyar kikelet pacsirtadalos mezejét járod. Készülj fel, mert a munka ideje közeledik, amikor is tetté kell érlelődni minden szép és nemes gondolatnak. Az új Európában helyet kell biztosítani a jövő magyarsága számára, az pedig csak úgy lehet, ha szíved, lelked, eszed; izmod és minden életrezdülésed eggyért [sic], Nagy-Magyarországért dolgozik.

SZALÓKY KÁROLY VEZÉRCIKKE, MAGYAR FÖLD, 1943. ÁPRILIS 8.

Eközben vidéken…

Eleinte úgy nézett ki, hogy ezúttal sem folynak majd harci cselekmények az ország területén, hiszen a hadba lépés után a férfiak távoli hadszínterekre távoztak a status quo újrarendezése végett. A viszonylagosan kielégítő élelmiszerellátást a szokásos problémákon túl nem ásta alá az időjárás. Az első világháború kitörésekor Magyarország az 1913-as rossz termés miatt nem rendelkezett tartalékokkal; 1938-ban viszont rekordtermés volt, sőt még 1939-ben is átlag feletti.[35] Így inkább



A monopolhelyzetben lévő állami cég, a Futura az általa felvásárolt terményekkel és megszabott árakkal meghatározta a háborús Magyarország mezőgazdaságát.

csak biztonsági intézkedésnek tekinthető a 11.570/1939. M. E. hústalan napokra vonatkozó rendelet, mely keddi napokon borjú- és sertéshús, csütörtökön pedig borjúhús fogyasztását tiltotta meg.

Igazság szerint a magyar mezőgazdaság kezdetben csak az előnyeit élvezte a háborúnak. Ahogyan arra Horthy 1939 szeptemberében írott levelében ígéretet is tett Hitlernek, Magyarország készen állt élelmiszerkészletekkel támogatni a hadviselő Németországot. A kivitel fele valóban a németeknél landolt, természetesen hitelben.[36] De a kereslet, s vele az árak is, növekedtek.

A gazdálkodók terményeinek túlnyomó részét az állami mamutcég, a Futura vásárolta fel maximált áron, vagyis központilag szabályozva, a kereslet árnövelő hatásának figyelmen kívül hagyásával. A szerepében a *Szabad Föld* elődjének tekinthető, vidéki gazdálkodók körében terjesztett *Magyar Föld*et lapozgatva kézzelfoghatóvá válnak a politika tényei. Bár a mindenkori magyar viszonyokat ismerve az embert nem hagyja nyugton a kétkedés: tényleg léteznek-e azok az újságnak fényképes leveleket írogató gazdák, és ha igen, vajon tényleg önzetlenül ajánlgatják-e kollégáiknak éppen azon növények termesztését, amelyeket a gazdaságpolitika is támogat: nevezetesen az ún. olajos növényeket (napraforgót, ricinust, kendert, lent) és a hüvelyeseket. „Olyan tehát a napraforgó a növények között, mint a disznó az állatok között: értékesíteni lehet minden részét" – szakad fel az egyik szerzőből a szép hasonlat. Vagy: „Ajánlom gazdatársaimnak a repcetermesztést, mert az olajosmagvak termesztésével honvédségünket, Hazánkat segítjük. Gazdaságos és hazafias kötelesség a repce termesztése. Silingár István téli gazd. iskolai tan., Topolya, Bács megye." (Bizony, hiszen 1938-ban a Felvidék, 1940-ben Erdély, majd 1941-ben az ország éléskamrája, Bánát is visszatért.)

A Futura részvényesei közé tartozott a gróf Károlyi Sándor indítványára 1898-ban alapított Hangya-szövetkezet is, amely a vidék áruellá-



Még a háború alatt is ilyen szépen fel lehetett hizlalni egy mangalicát! „Mennyire saccolod?" – kérdezte a büszke tulajdonos attól, akinek levélben küldte ezt a fényképet.

tásában rendelkezett monopolhelyzettel. A boltokban bárki vásárolhatott, a tagok viszont kedvezményt, visszatérítést kaptak, sőt nyereséges gazdálkodás esetén osztalékot is. Az üzletek tartottak fűszer-csemege, háztartási, festék-vegyszer, vas-edény, üveg és porcelán termékeket, divatárut, vetőmagokat, valamint növényvédelmi szereket és mezőgazdasági gépeket. Sőt, könyvet és papírárut is, hiszen sok kistelepülésről éppen a Hangya-boltját ábrázoló képeslap maradt fenn a két háború közötti időkből, amelyet ott árusítottak. A cég a több hullámvölgy után – az első világháború csakúgy megviselte, mint a gazdasági válság – éppen nyerésben volt: üzletei behálózták a vidéki Magyarországot, sőt 1942-től a kisajátított zsidó kisboltokra is jogot formálhatott.

A zsidóbirtokok igénylésének módját a lapokban ismertették, nem sokkal azután, hogy 1942 kora őszén a parlament megszavazta a törvényt. Vásárláskor előnyt élvezett az, akinek „a megvettel együtt sincs

A „HANGYA"

„ISTEN, HAZA, CSALÁD, MUNKA"
jelmondat szellemében dolgozik.

A „Hangya" szövetkezet a tagoké s hivatása a tagok érdekeit szolgálni. Minél több tagja van, hivatását annál eredményesebben tudja betölteni.

A „Hangya" szövetkezetben minden fajta háztartási, ruházati, ipari és mezőgazdasági cikk — megbizható minőségben, — előnyös áron kapható. Gazdasági gépek, vasáruk vetőmagvak, üzemanyagok, műtrágyafélék, szőlő- és pincegazdasági, rádió és elektromos, üveg és porcellán, kötél, bőr, tüzelőanyag, vegyiáruk, konzervek, gyógyvizek stb. mindig beszerezhetők. A boltkezelő bármilyen hiányzó árut azonnal megrendel.

A „Hangya" szövetkezet értékesitésre jó áron veszi át a paprikát, baromfit, tojást, tollat, gyümölcsöt, mézet, lőttvadat, gabonaféléket, állatokat, gyógynövényeket, háziipari termékeket stb.

Minél többen **vásárolnak** a „Hangyá"-ban, annál **olcsóbb,** — minél többen **értékesitenek** a „Hangya" utján, annál magasabb árakat nyujthat. Jövőjére nem gondol és önmagát, családját, tagtársait kárositja, aki nem a „Hangyá"-ban vásárol és nem a „Hangya" utján értékesit.

A „Hangya" őstermelő osztálya korszerű talajművelő eszközökhöz, jó vetőmaghoz, talajtani vizsgálatok után műtrágyához, az állattenyésztés fellenditésével szerves trágyához juttatja a törpebirtokosokat. A szövetkezeti „önsegély" alapján összegyüjti a szétforgácsolt erőket, jövedelmező gazdálkodáshoz segiti, hogy családjukat tisztességesen eltartani, a nemzet vagyonát gyarapitani és az országot erősiteni tudják.

Hangya szövetkezet tagsági könyve nem csupán az egyéni, de a nemzeti gyarapodás érdekére is felhívta a figyelmet.

120 korona kataszteri jövedelmet meghaladó ingatlana, s emellett legalább 3 gyereke van, vagy vitéz, vagy hadirokkant, vagy hadiözvegy, vagy hadiárva."[37] Esetleg a harctéren küzd, vagy már kitüntetést is szerzett. De az eredeti tulajdonosoknak a kapott vételár jelentős százalékát az állam számára kellett lefizetniük.

Ezt a hatóságok bizonyára egyfajta vigasznak szánták a nép számára, hiszen 1940-től zárolták a termés egy részét, a betakarítási munkákat ellenőrök figyelték, 1943 januárjától szigorú beszolgáltatási rendszert vezettek be. A kötelezettséget a szántóterület kataszteri tiszta jövedelme után számították ki, aranykoronánként 50 búzaegységben. A termelő ennek egyötöd részét kenyérgabonában, egyötöd részét zsírban, háromötöd részét pedig szabadon választott terményekben szolgáltatta be, vagyis az átvevő állam által szabott árat kapta érte, nem értékesíthette a piacon. A Jurcsek Béla által kidolgozott beszolgáltatási rendszer célja az volt, hogy az állam mindig állandó mennyiségű terményből gazdálkodhasson. (1945 májusában két hónapra eltörlik majd, de csak azért, hogy újra érvénybe helyezzék – jobb ötlet nem akadt a természetbeni adóztatásra.)

A központilag beszedett termények egy részét Németországba szállították, a maradékból a jegyrendszer alapját biztosították. A mesterségesen fenntartott árak világán kívül viszont a megmaradt termékeiért háborús szabadárra vágyó paraszt és a vágyott árut mindenáron megszerezni kívánó, anyagi javakkal rendelkező vásárló a feketepiacon talált egymásra. Bár azt – a *Magyar Nők Lapjá*ban közölt vicc szerint – helyismeret nélkül nem is volt olyan könnyű megtalálni:

„Falusi asszony Pesten, ezt a címet adhatnók ennek a valóban megtörtént históriának. A falusi nénike, éktelen nagy kosarakkal terhelten megérkezik a keleti pályaudvaron. A fináncok rajvonalán ügyesen átvergődik, és már ott áll

a lépcsők tetején, a Baross téren. Nem tudja, merre vegye útját. A közelben egy rendőr, azt szólítja meg. Gyermeki ártatlansággal kérdi:

Biztos úr, kérem, tessék már mondani, merre van a Feketepiac?"[38]

A parasztság harminc százaléka rendelkezett ötholdasnál nagyobb birtokkal, szóval igazából csak a kisebbség élvezte a háborús prosperitást. A földnélküliek ugyanúgy a jegyrendszerre hagyatkozhattak, mint a városiak. A forgalomban lévő kétféle, kék és piros gabonajegy közül a kékre a legfeljebb 5 kataszteri holdon gazdálkodó birtokosok és bérlők, valamint mezőgazdasági munkások, napszámosok, gazdasági cselédek, malomtulajdonosok (vagy bérlők és alkalmazottaik), illetve a háztartásukhoz tartozók voltak jogosultak. Ezenfelül azok az 5 kataszteri holdon felüli gazdák, ahol a családfő vagy a háztartáshoz tartozó fiú hadba vonult, vagy a családfő legalább négy gyereket nevelt. A többiek piros gabonajegyet kaptak, amely nem jogosított vásárlásra.

A kenyérgabona-termelés fokozatosan csökkent az említett olajnövények és hüvelyesek rovására – talán a megnövekedett készletek miatt eszik majd mindenki babot a háború végét követő időkben. A szójababra emberi fehérjeforrásként egyelőre nem, vagy csak igen szórványosan gondoltak.[39] Pedig dr. Tangl Harald *Táplálkozás* című könyvében megjegyzi, hogy „keleten" már most is sokféle módon használják – étolajat préselnek belőle, amely a margaringyártás alapanyaga, a babszemből tejet és vajat, valamint pörkölve kávét készítenek –, illetve a szójalisztnek is nagy szerepet jósol a néptáplálkozásban. Ám a szója fényes jövője még odébb van. Ekkor még elsősorban takarmányozásra használják, hiszen a gabonahozammal szemben az állatállomány gyarapodott, bizonyára éppen a hústalan napok és a vágási tilalmak miatt:



A debreceni Hangya-bolt a Nagytemplom előtti Kossuth tér jobb oldalán állt.

„A szarvas kivételével minden vad, baromfi, házinyúl, lóhús, hal, zsír, háj, szalonna, tepertő, hurka, disznósajt, belsőrész (nyelv, tüdő, szív, vese, máj, velő, mirigy, pacal, vér és csont), valamint az ezekből vagy ezek felhasználásával készült élelmiszerek és ételek árusítása, illetőleg a vendéglátó üzemekben való kiszolgálása tilos. Amennyiben a hústalan nap piros betűs vagy nemzeti ünnepre esik, akkor a felsorolt áruk szabadon árusíthatóak."[40]

A fenti, 1942 januárjától életbe lépett rendelkezéshez hasonló intézkedések nem rázták meg úgy a paraszti táplálkozást, mint a polgárit. A parasztság vendéglátóhelyekre nem járt, húst a többség eleve ritkán fogyasztott, csirkét a sokszor emlegetett szólásmondás szerint

csak akkor, ha a csirke vagy ha ő maga volt beteg. A húsfélék közül legfeljebb a szalonna tartozott a mindennapos táplálékok közé. Amikor egy gazdaasszony olvasói levélben leírja, hogy mit szokott főzni a munkásainak, az egyhetes hústalan menübe csupán vasárnap illeszt be húsételt: húslevest és a benne főtt leveshúst. Egyébként burgonyalevest, paradicsomlevest, paradicsomos káposztát, bablevest, tarhonyalevest, paprikás krumplit, tökfőzeléket kínál a napszámosoknak.[41]

Akik egyébként rendeletileg – mint „a mező, szőlő, gyümölcs- kert és erdőgazdaságban, valamint halászatban alkalmazott munkások" – a nehéz testi munkát végzők közé tartoztak, akárcsak a földmunkások, favágók, mész- és szénégetők, bolgárkertészek, valamint a fenyőgyanta-kaparó és fenyőgyanta-csapoló munkások. Így emelt fejadagokra, vagyis az élelmiszerjegyük mellé pótjegyre is igényt tarthattak.

1944 nyarán egy békési faluban, Gádoroson fiatal lányok és leventék – 18 év alatti fiúk – végezték a cséplést. A lányok a fiúk leventesapkájában pózoltak a fényképésznek.



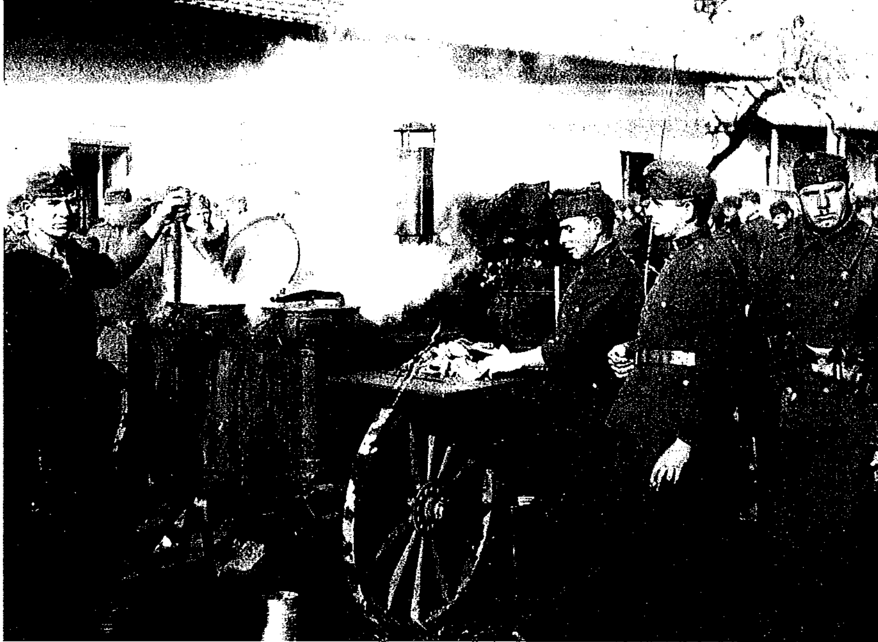
1944 nyara jó átlagos termést hozott. A kor díszparasztok iránti vonzalma ekkor sem lankadt, sőt, de annyi azért még a romantizált ábrázolásokból is leszűrhető, hogy a színtiszta költészetté nemesített aratási munkában elmerülő, barázdált arcú férfiak és hamvas fiatal lányok mellett alig látható fiatalember. A munkaerőhiány nemcsak a megkomponált címlapokon feltűnő, de az olyan képeken is nyilvánvaló, ahol például meglett férfiak helyett a leventekorú – tehát tizennyolc év alatti – ifjúság végzi a cséplést.

Az újságok ugyanakkor közlik a hirdetményeket a szigorított beszolgáltatási kötelezettségekről, külön kitérve a tojásra, baromfira, halra, lőtt vadra, tejre és tejtermékre, valamint zöldség-gyümölcsre. Sőt, a feketekereskedelem ellen vívott harc jegyében a 30 kilométeres körzeten kívül az árusítást és a házalást is megtiltják, közelebbről meg nem határozott, de szigorú büntetést helyezve kilátásba a rendelkezést be nem tartókkal szemben.

1944 őszén már közelegnek a különféle beszámozású Ukrán Frontok. Jól tette az, aki az újságok tanácsait követve minden mozdítható terményt tartósított: lekvárt főzött, befőttet-savanyúságot tett el, húst füstölt, ruszlit savanyított. Ezért vagy amazért, de ezekre mind szükség lesz.

Hiába feszítenek a gazdák olyan büszkén szép sertéseik, két és fél éves üszőik vagy törzskönyvezett lovaik társaságában a *Magyar Föld* 1944. október 26-i számának hátoldalán közölt fényképeken, valami végleg eltört. A második oldalon ugyanis Szálasi Ferenc köszön be a magyar vidéknek, majd kijelenti: „a paraszt kötelessége a harcoló honvédség és a dolgozó Nemzet élelmezési ellátására szükséges termelés végrehajtása".

Az országépítés parasztságot érintő feladatai szerencsére már megállapíttattak, nemcsak a gazdálkodás gépesítésére, a hitelellátás biztosítására, az adósságok rendezésére és a termelőeszközök szovjet betörés



„Túlságos tüzelés a konyhának árt és az ételt elrontja. Tüzelőfával túltömött tüzeléssel éppen ellenkező hatást érünk el. A füstfejlesztés növekedik, a konyha bekormosodik és szurkos lesz, a főzési folyamat pedig tovább tart."
(Körrendelet a 15/39 M gépvontatású taligakonyha használatáról és kezeléséről; Honvédségi Közlöny, 1941. augusztus 19.)

előli biztonságba helyezésére, hanem „a parasztság felelős állam- és nemzetvezetői hatalmának beállítására" nézvést is.

Az igazán aggasztó, amit mindehhez Pálffy Fidél gróf, az új földművelésügyi miniszter a bemutatkozó beszédében hozzátesz: „A helyzet komoly. Már nem a szomszéd háza ég, hanem a mi házunk."

3. A HADSEREG ÁLDOZATAI
Táplálkozás a munkaszolgálatban és a hadifogolytáborokban

Az este vacsora előtt a hátam megetti sorba két vastag úr kérődzött azon, mit szerettek enni. Emlékszem az egyiknek a fizimiskájára a Tarjánból. Ez azt mondja:
– Elmondom, kérlek, mi volt az én kedvenc esti menüm. Fogas à la Mornay, veau sauté pomme sautée, ebbe debreceni kolbászt és libamájat is kértem (nagyot, fájdalmas-kéjeset lélegzett), no és aztán omelette surprise, sajtnak gervais. Inni pedig, kezdtem coctaillal, aztán egy pohár sör, és erre jön az én borom, a diási rizling, Festetics-féle, pcap! (ezt a nyelve csinálta), a feketéhez pedig mindig benediktint nyaltam. Gondolod, visszajön még az a világ? Majd meghasad a szívem, komám, ha azok a régi estéim eszembe jutnak.
A másik:
– Hajjaj. Én öregem, a jó magyaros asztalt szerettem. Idehallgass, egy vacsorám például. Lebbencsleves, serpenyős rostélyos, káposztás rétes, esetleg tojásos galuska, a sajtom Brie volt, de annak, fiam, folyni kellett! A sajtra nézve a franciáknak hódolok. Annak a Brie-nek a nyomába nem lép semmi más sajt a világon. Hát mit szólsz hozzá, eszik ilyen vacsorát egy Vanderbilt?
Hallgatott egy darabig a másik úr, azután mélabús hanggal:
– És inni mit ittál?

Szép Ernő: Emberszag



„Valószínűleg romlott volt az étel, mert olyan hasmenést kapott az egész szállítmány, hogy pokoli jelenetek zajlottak le a robogó vonaton" – írta Erdélyi László munkaszolgálatos orvos.

A mindentől rettegők most is előadták, hogy nagy baj lesz, a bizakodók pedig ezúttal is csak legyintettek.

Aztán a 2. zsidótörvény homályos utalását az 1941. április 19-én kiadott rendelet egyértelművé tette: a zsidónak minősített katonaköteles férfiak kizárattak a fegyveres szolgálatból, viszont munkaszolgálatra kötelezték őket. A honvédelem szempontjából mindannyian gyanúsnak és megbízhatatlannak minősíttettek; egyenruhájuk és rendfokozatuk nem lehetett, legfeljebb jelzés nélküli katonasapkát és civil ruhát viselhettek. S bár eleinte nemzeti színű karszalagot is kaptak, ezt később sárga (a zsidó vallásúaknak) és fehér (a zsidónak minősített keresztényeknek) sáv váltotta fel. A munkaszolgálatosok közé a zsidók mellett még baloldalinak minősített egyéneket is soroztak, valamint törpe kisebbségként ott voltak köztük a különböző pacifista kisegyházak tagjai, Jehova tanúi, szombatisták és nazarénusok.[42] Először 1942-ben vezényeltek Ukrajnába munkaszolgálatos századokat, hogy a harcoló alakulatokat aknaszedéssel, sáncépítéssel és egyéb fáradságos, veszélyes munkával segítsék; 1943-tól a bori bányákba is indultak transzportok.

„A hozzánk beosztott zsidó munkásszázad megfeszített erővel dolgozik a második védelmi vonalunk kiépítésén... A nyomorultak soványak, sápadtak, elcsigázottak, kiéhezettek. Pofozzák, rúgják őket, s dolgoztatják, mint az állatokat" – írja az orosz frontra vezényelt dr. Somorjai Lajos katonaorvos a naplójába 1943. június 17-én. A hadifogságban viszont már ugyanabba a kilátástalan és kiszolgáltatott helyzetbe került minden magyar, akár legénységi, akár tiszti kosztot, akár munkaszolgálatos fejadagot érdemelt ki csak korábban.[43] A munkaszolgálat és a hadifogság azonban az ellátás szempontjából mégis mutat hasonlóságokat, hiszen a koszt hasonlóan kétségbeejtő volt, s az életben maradáshoz ugyanazokra a stratégiákra volt szükség: jó kapcsolatokra, előnyös pozíciók kiharcolására (mint a konyhai munka), találékonyságra bármi ehető felkutatásában és a cserekereskedelemben. A munkaszolgálatosoknak a hadifoglyokhoz hasonlóan nap mint nap megfeszített fizikai munkát kellett végezniük, s a kiutalt táplálék rendszerint nem fedezte az elégetett kalóriamennyiséget.

Ezen a ponton érdemes kicsit elkalandozni a korabeli táplálkozástudomány területén. Persze olyan távolra nem, hogy az élelmezés és a politika közös határán a miliőhatás 1944-ben újraértelmezett elméletébe ütközzünk:

„Álmos bölcsessége nem volt egyéb, mint helyes népélelmezési politika... A rögtől elszakadni (akár térbelileg, akár életmódbelileg) annyi, mint új élelmezési bázisra helyezkedni; ez annyi, mint testileg-lelkileg átalakulni, ez ismét annyi, mint legyöngülni, hitet veszteni, népi és nemzeti életet feladni és elpusztulni."[44]

Elég, ha a kalóriaszámlálásig merészkedünk.

Dr. Tangl Harald kutatóorvos 1941-ben kiadott *Táplálkozás* című könyve a kor színvonalán összegzi a tudnivalókat, a szénhidrátok, zsírok és fehérjék jelentőségét, a vitaminok fontosságát, s ismerteti a kalóriaszámítás mikéntjét. (A könyv egyszerű, de alapvető és objektív tényeket tartalmazott – ezért adhatták ki újra még a szocializmus idején is, ami a tudományos könyveknél is ritkaságszámba ment.) Dr. Tangl a háborús táplálkozás szaktekintélyeként még a női lapokban is nyilatkozott: többek közt arról, hogy a bevett tévhitekkel ellentétben a dúsnak mondott (vagyis fehér lisztben, cukorban, húsban gazdag) táplálkozás nem az egészség záloga. Kutatásaira hivatkozva inkább a kölesliszttel, burgonyával vagy szójaliszttel feljavított kenyeret propagálta,[45] illetve, ahogy az háborús időkben lenni szokott, elismeréssel szólt a vegetarianizmusról:

„Az utóbbi időben gyakran halljuk a panaszt, hogy kevés húshoz jutunk. Ezt a panaszt azonban csak a megszokás szülte, mert, mint azt a vegetáriánusok is bizonyítják, szervezetünk hús nélkül is működik. Régente az ember kevesebb húst evett, mint ma. Magyarországon, háború előtt általában túlságosan sokat ettünk."



A munkaszolgálatosok nem viselhettek katonaruhát, sokszor az évszaknak nem megfelelő civil ruhában izzadtak vagy dideregtek, és a legnehezebb fizikai munkákat végezték.

Az 1943-ban megjelent *Háborús táplálkozás* szerzője, dr. Sós József még ennél is célzatosabb kijelentéseket tett: mint rámutatott, az 1924–1936 közötti idők statisztikái szerint a felnőtt magyar férfiak átlagban többet fogyasztottak 3000 kalóriában megállapított szükségletüknél.





Ehhez rögtön mellékelt is egy méltató bekezdést a vegetarianizmusnak, illetve egy ábrát a növényevők (feltűnően egészséges) érrendszeréről. A háborús ismeretterjesztés közegében ezt a következőképpen kellett érteni: micsoda szerencse, hogy most nem tudunk annyi húst zabálni!

„A katonaság többet fogyaszt, mint ugyanannyi polgári személy. Gondoljunk csak arra, hogy a rosszul táplálkozó nincstelen mint katona, jó ellátásba jut, tehát az élelmiszerpiacra most miatta kevesebb anyag kerül. Ezenfelül még a küzdő harcvonalig terjedő szállítási veszteségek is rontanak némileg a polgári lakosság látható helyzetén" – ismétli el dr. Sós az örök háborús igazságot. Szavaiból szinte az érződik ki, mintha sajnálná a közellátásból hiányzó élelmiszert a frontra hajtott nyomorultaktól. Akkor pedig miért ne sajnálták volna a hatóságok is az élelmet a politikailag megbízhatatlannak tartott elemektől?

Dr. Sós feltünteti azt is, hogy a felnőtt ember alapanyagcseréje 1400 kalóriát igényel, s a legnagyobb (4000 kcal) kalóriaigényű tevékenységként a bányászatot nevezi meg. A munkaszolgálatra behívottakat, meglett férfiakat pedig éppen a legnagyobb kalóriaigényű tevékenységekhez (gát- és alagútépítés, bányászat) osztották be – és szó sem volt arról, hogy akár megközelítőleg is elegendő kalóriatartalmú élelmiszert kapjanak.

A háború során étkeztetésüket egyre kisebb és egyre romló minőségű fejadag volt hivatva biztosítani. A munkaszolgálatosok részesültek szerény zsoldban, illetve pénzt is vihettek magukkal, s a boriak például a piacon és a helybéliektől vásárolhattak is élelmet. Számos visszaemlékezés azonban arról tanúskodik, hogy pénzüket már a kezdet kezdetén elkobozták, vagy fokozatosan csalták ki a keretlegények azzal, hogy aranyáron adtak el nekik élelmiszert. A két világháború közötti időszakban nagy népszerűségnek örvendett a túrázás, s a rendszeres túrázók közül sokan ismerték a gombafajtákat: az ő tudásuk sokat ért

a bori bányákat körülvevő erdőben gomba és erdei gyümölcs gyűjtögetésekor. Néhány feljebbvalójuk alkalmi jótékonyságáról később több egykori munkaszolgálatos megemlékezett. De még többen arról, hogy a keretlegények nem csupán az élelmiszer-fejadagokat, de a hazulról érkező csomagokat is megdézsmálták.

Az egyre legyengültebb szervezetű munkaszolgálatosok között rendszeresen pusztított a hasmenés, s ez az ő körülményeik között, gyógyszer és megfelelő folyadékpótlás hiányában halállal is végződhetett. A cukorbetegség a rossz, hiányos vagy egyszerűen csak kiszámíthatatlan étkezés mellett szintén végzetes lehetett. A Szép Ernővel sáncásásra vitt, korosabb férfiakból álló csoportból legalább két idős cukorbeteg halt meg a Csomádra tartó erőltetett menetben, majd a munka során.

Az amúgy is lerongyolódott bori csoport sorsát az 1944. június 17-i rendelet rontotta még tovább, amely hadifogolynak minősítette a munkaszolgálatosokat. A Borból 1944 szeptemberében visszavezényelt munkásszázadokat feljebbvalóik módszeresen pusztították és pusztulni hagyták. A frontra vezényelt munkaszolgálatosok számára viszont valósággal megkönnyebbülést jelenthetett a fogságba esés: megmenekültek feletteseik kegyetlenkedéseitől, a szovjetek pedig legalább nem kívánták kifejezetten a pusztulásukat. Nem bánták persze túlságosan, ha foglyaik valami járvány, hiánybetegség vagy általános legyengülés miatt elhullottak, de mivel szükségük volt munkaerejükre, bizonyos határokon belül gondoskodtak élelmezésükről.

Mégpedig Örkény István szerint egészen jól...[46] (Főleg ahhoz képest, hogy a szemtanúk szerint a Szovjetunióban ennivaló dolgában még a hadifoglyok is jobban álltak, mint a föld népe.) A háború elején Örkény még tisztként vonult be, már munkaszolgálatosként került a keleti frontra, onnan pedig hadifogolyként tért haza. Erről szóló szociológiai riportkönyve, a *Lágerek népe* az élelem és az étkezés fetisizálásának



A hadifoglyok és munkaszolgálatosok többnyire száraz hüvelyesből, káposztafélékből és répafélékből készült levesféleséget kaptak, amelyben hús csak mutatóban akadt.

több jellemző módját is leírja. Eszerint minden táborban éltek kalóriaszámlálók: ők kényszeresen mindig kikalkulálták az éppen fogyasztott étel kalóriatartalmát; mániákus receptgyűjtők: ők társaikat más országok vagy tájegységek ételeiről kérdezgették; gomba- és növényszakértők, akik szakértelmükkel kápráztatták el a hallgatóságot. Egyszerre több embert is lefoglaló, bevett tevékenységnek számított, hogy régóta nélkülözött, vágyott ételek elkészítési módját felidézték:

> „Ha négy ember összeült egy sarokba, már messziről nevették őket: »Főznek« ... egy órát, kettőt, többet is eltöltenek azzal, hogy megvitatják a szerb lecsót, az igazit, a könnyfakasztót, vagy a hájas tésztát, ahogy a Tiszaháton készítik, barackízzel. A hangulat csaknem szenvedélyessé válik, az utolsóra mindig rá kell licitálni... »Hívjátok Tóthot!« Mert gyönyörű szépen tudja elmondani a madártejet."

– írja Örkény, és a naplók, visszaemlékezések szinte kivétel nélkül megerősítik a tételt: a háborús ínség elviselésének legfontosabb eszköze nem a beosztási technika, hanem a képzelet. Az otthoni ízek felidézésével gondolatban egyszerre elégül ki a két legnagyobb szenvedést okozó érzés: a honvágy és az étvágy.

Azok a magyar katonák, akiket a háború végén Nyugat felé hajtottak, s amerikai fogolytáborokba kerültek, lényegesen jobb körülményekről számoltak be. Ha az ételek kalóriaértékükben nem voltak is magasabb rendűek, az ellátás viszont jóval szervezettebbnek bizonyult. A rabok megkapták például az amerikai katonák számára gyártott menetélelmiszer-dobozokat cigarettapakli méretű kartondobozokban. A külső kartondobozon belül egy viasszal víz ellen vastagon szigetelt második doboz, s ezen belül „a változatos, napszaknak megfelelően összeállított kitűnő minőségű tartósított étel ismét külön-külön csomagolva. Felírva mindegyikre a csomag gyártója, tartalma, kalóriaértéke". Az amerikai hadseregben rendszeresített különféle por-, pót- és szárazélemiszerek az akkori feldolgozóipar csúcstechnológiáját képviselték: „Vizünk bőven van, azért sokszor tejport, tojásport, nescafét, teát, cerealt, levesport osztanak ki. Ha nincs konyhai főzés, akkor a 10 fő között szétosztott adagunkat apró konzervdobozokban, egyenkint magunk főzzük meg a szintén kiosztott, vagy a földeken összekapart néhány szál tüzelővel, a lekapart viasz szigetelő anyaggal."[47] Királyhegyi Pál számára például a munkaszolgálat német levesei után az amerikaiaktól kapott első étel az ananászkonzerv volt.

A magyar hadifoglyok zöme (félmillió ember) azonban szovjet lágerekben senyvedett, ahol minden és mindennek az ellenkezője is előfordulhatott: éhhalál, hastífusz vagy bármely egyszerű, de a legyengült szervezetet ledönteni képes fertőzés. Elvileg mindenkinek járt naponta hatvan deka kenyér, három adag leves és egy adag főzelék, hiszen az

ottani hatóságoknak elvben fontos volt, hogy megőrizzék a foglyok termelőképességét. A szovjet lágerekben rekedteknek mindazonáltal jól be kellett osztaniuk az erejüket, és minden ehetőt el kellett fogyasztaniuk, hiszen a legtöbb esetben hosszú éveket kellett átvészelniük. Minden ételnél fontosabb volt az optimizmus.

> *Mindennel meg voltam elégedve, az állandó éhezéstől eltekintve, és úgy éreztem, hogy ha ez így tart tovább, ez az egész híres deportálás csak futó kaland lesz, amiről valamikor majd mesélni fogok az unokáimnak. Itt aztán csak az halt meg, aki akart, vagy akinek különös pechje volt. Az éhséget is meg lehetett szokni, és bíztam abban, hogy a birodalomnak már nincs hátra fél éve, és mi megmenekültünk.*
>
> KIRÁLYHEGYI PÁL: ELSŐ KÉTSZÁZ ÉVEM

4. AZ ÉHEZTETÉS MEGSZERVEZÉSE
Csillagos házak, gettók, lágerek

Csak a legszükségesebb vegetatív kiadásaink vannak, de az is rengeteget tesz ki. Most már mindenhez csak feketén lehet jutni. Összesen tizenöt órát álltam sorban öt alkalommal, míg megkaptam a sárga zsidó élelmiszerjegyeket. Amilyen aljasok felülről lefelé mindenki: dacára annak, hogy nem saját hibámból, hanem a lehetetlen adminisztrálás folytán jutottam később hozzájuk, levágták az első heti szelvényeket abból az egyhavi adagból is, ami kalóriaértékben csak egyheti tápanyagnak felel meg, tehát tulajdonképpen huszonkét napi koplalást jelent, ha nem pótolja az ember feketén vett tojással, szalonnával, vajjal nagy ritkán. 90 fillér a tojás darabja, és mivel húst hónapszám nem eszünk, ebből kell legalább venni.

RADNÓTI MIKLÓSNÉ GYARMATI FANNI NAPLÓJA,
1944. MÁJUS 13. SZOMBAT

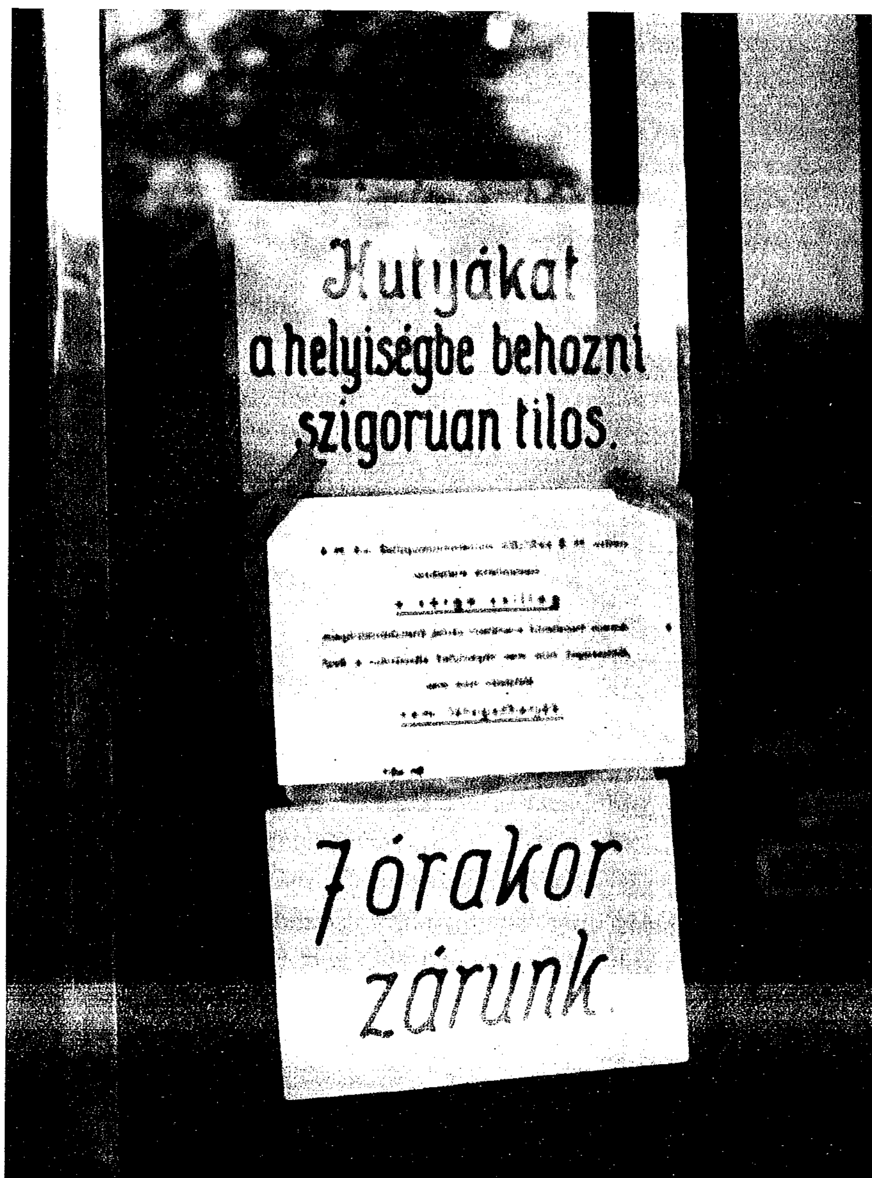
1944. március 19., vagyis a németek bevonulása óta egyre szorult a hurok. A zsidórendeletek – október 15-ig százhármat adtak ki – lépésről lépésre leszűkítették a zsidó lakosság mozgásterét. Többek között felszámolták a zsidó kereskedéseket, vagy megvonták a zsidók italmérési engedélyét, így ellehetetlenítették egyes zsidók által üzemeltetett vendéglátóhelyek működését.[48] Az élelmezési helyzetre azonban még tragikusabb hatást gyakorolt a zsidók vásárlásának korlátozása.



A keresztény felekezetű kereskedők és iparosok által 1919-ben alapított Baross Szövetség kérésének azért lett egyre könnyebb megfelelni, hiszen rövidesen már nem is maradtak zsidó tulajdonú kereskedések.

A bevásárlást azért tette szinte lehetetlenné a szigorú időkeretek közé szorított kijárási engedély, mivel az élelem beszerzése a szabadon mozgó háziasszonyok számára is vadászat volt: a szükséges termékeket

„A zsidóknak ma megengedték, hogy hogy négytől hatig kijöhessenek a házaikból és élelmiszereket szerezzenek be" – írta Fenyő Miksa keserűen a naplójában 1944. október 21-én. A zsidók egyes boltokban nem is vásárolhattak, a többiben pedig csak megszabott időben.



lehetetlen volt egyetlen helyen beszerezni. Az egymástól távol eső, rendszerint kongó üzletek felkeresése időrabló tevékenységgé tette az egyszerű élelmiszervásárlást. „A zsidóknak ma megengedték, hogy négytől hatig kijöhessenek házaikból és élelmiszereket szerezzenek be" – írja a megszállás óta 1934-es Hitler-könyve miatt bujkáló Fenyő Miksa. „A feketepiac igen lanyhán működik – a zsidók számára sehogy, mert hiszen csillagos házakba nem csillagos be nem teheti a lábát."

A háziasszonyok a keresztény alkalmazottat sem küldhették bevásárlókörútra, hiszen az egyik rendelet éppen a nem zsidók alkalmazását tiltotta meg zsidó háztartásban. Továbbá 1944. április 22-én a Közellátásügyi Minisztérium rendelkezésére a zsidóktól megvonták a közellátási szelvényeket, a már kiosztottakat május 1-jéig vissza kellett adniuk. „Zsidó részére" felirattal ellátott, sárga színű élelmiszerjegyeket vezettek be, amelyekre másféle és kevesebb élelmiszer járt – például kisebb mennyiségű, heti tíz dkg marha- vagy lóhús –, mint a nem zsidó lakosságnak. A közellátásra jogosult zsidókról – sárga jelzéssel – külön nyilvántartásban vezettek listát.

Majd a hatóságok lezártak még egy kiskaput:

> „1944. évi 55. B. M. sz. rendelete zsidóknak a vendéglátó üzemek látogatásában való korlátozásáról. Az 1240. M. E. sz. rendeletben megkülönböztető jelzés viselésére köteles zsidók csak törvényhatóság első tisztviselője által kijelölt szállodákat, penziókat, vendéglőket, kávéházakat, korcsmákat, italméréseket, és más hasonló italméréseket látogathatnak, ha a zsidók részére kijelölt külön helység nincs, akkor a napnak csak meghatározott szakaszában látogathatják. A vendéglátó üzemekben ételmenüket csak helyben fogyasztásra szolgáltathatnak ki."[49]

„De szabad-e még nekünk nélkülözésről beszélni, mikor a nagyváradi gettóra gondolunk?” – zárja rövidre saját panaszait Gyarmati Fanni a naplójában. Hiszen amikor a fenti rendelet 1944 májusában megjelent, már valamennyi nagyobb vidéki városban felállították a gettókat, ahol az összeterelt zsidók élelmezését a helyi hatóságok vállalták magukra. Heyman Éva lágernaplója – amelyet feltehetőleg a kislány szintén ott elhelyezett édesanyja és nevelőapja, Zsolt Béla író is kiegészített[50] – éppen a nagyváradi gettó mindennapjait festi le ebben az időben, de máshol is hasonló események történtek: a csendőrök a megrakodva érkező beköltözőktől elveszik az összes élelmiszert, és azon túl a központilag napi egyszer kiosztott fejadag – egy lábos bab és húsz deka kenyér – a család tagjainak minden tápláléka. Kivéve, ha keresztény cselédjüknek sikerül becsempésznie kenyeret, vajat, húst, gyümölcsöt, tejet a kerítésen át. Éva vágyakozva hallgatja a kerítésen túl elhaladó fagylaltoskocsi csöngetését. Aztán őt is bevagonírozzák.

A nagyváradi gettó lakóit is Auschwitzba vitték, mint a vidéki magyar zsidóság zömét. Dr. Nyiszli Miklós nem pusztán rabként látott rá az auschwitzi viszonyokra, hanem kórboncnoki szakértelmének köszönhetően orvosként is. Neki mint kivételezettnek külön szoba, jó ellátás járt, és szerencsétlenségére a tábor teljes működését átlátta a krematórium szomszédságában elhelyezett boncteremből. Idegeit nyugtatókkal megtámogatva, Mengele parancsából végzi a boncolásokat, ugyanakkor a belső személyzet háziorvosa is. Együtt étkezik a lágerlakókból válogatott, de veszélyes tudásuk miatt időről időre lemészárolt halotteltakarító brigád, a három-négyszáz fős Sonderkommando tagjaival. Ők, valamint az SS-keretlegények a beérkezőktől még a rámpán elkobzott élelmiszereket fogyasztják – ezeknek csak kis százaléka került újrafelosztásra a rabok között. Éppen a magyar csomagolású, ismerős eredetű élelmiszerek túlsúlyából sejthetik, ha magyar transzport érkezhetett.

BUDAPEST SZÉKESFŐVÁROS POLGÁRMESTERE

1944. október 23.



127.261 / 1944 – VIII. szám.

Kivételezett zsidók élelmiszerjegyeinek beszolgáltatása

Kormányrendelet értelmében **zsidófajú egyének között különbség nem tehető, tehát a 108.500/1944. K. M. sz. rendelet 7. §-ának (2) bekezdése, az 1730/1944. M. E. sz. rendelet és a 3040/1944. M. E. sz. rendelet értelmében adott** ***kivételezések, s az ezek alapján engedélyezett élelmiszerkorlátozás alóli mentesítések hatályukat vesztik.*** **A kormányrendelet végrehajtására Budapesten és a közellátásilag a székesfővároshoz csatolt övezetben az alábbiakat rendelem el:**

I.

1. Minden zsidófajú egyén, aki bármely jogcímen (katonai kitüntetés, 60%-on felüli hadirokkantság, lelkipásztorság, diakonus, vagy diakonissza címen, hadiözvegy, vagy hadiárva jogon, nemzsidó házastársra való tekintettel, kormányzói, miniszteri mentesítés, külföldi állampolgárság stb. alapján) **eddig kivételezett volt, a birtokában levő nemzsidók részére szolgáló élelmiszerjegyeket éspedig:**

„Budapesti cukorjegy”-et,
„Budapesti zsírjegy”-et,
„Budapesti húsjegy”-et,
„Budapesti közellátási szelvényív”-et,
„Budapesti „A” tejjegy-et,
„Budapesti „B” tejjegy-et,
„Budapesti „C” tejjegy-et,
„Budapesti „D” tejjegy-et,
„Budapesti cukorpótjegy”-et

köteles a lakóház tulajdonosának vagy megbízottjának 1944. október 26-án átadni.

2. A háztulajdonos vagy megbízottja köteles a zsidófajú egyének által átadott nemzsidók részére szolgáló élelmiszerjegyeket — megjelölve az átadó nevével — **1944. október 27-én vagy 28-án a házhoz illetékes körzeti jegyfiókba beszolgáltatni.**

3. A körzeti jegyfiók a háztulajdonos vagy megbízottja által beszolgáltatott élelmiszerjegyeket szelvényszámban átveszi és erről két példányban „Átadási jegyzék”-et készít, amelyen feljegyzi a kivételezettség megszűnése következtében jegyeit átadó

a) lakását,
b) nevét,
c) jegyeinek szelvényszámát

és azonnal kiszolgáltat

cukorjegy zsidók részére
zsiradékjegy „ „
húsjegy „ „

valamint, ha igényjogosultság fennáll, úgy

„A” zs. **tejjegy zsidók részére**
„B” zs. „ „ „

megjelöléssel ellátott élelmiszerjegyeket, az „Átadási jegyzék” egy példányának kiadása mellett.

4. A háztulajdonos vagy megbízottja a körzeti jegyfiók által kiadott élelmiszerjegyeket azonnal kiosztja „Átadási jegyzék” szerint, s azon a jegyek átvételét elismerteti.

5. Általános rendelkezések.

a) Be kell jelenteni, hogy a beszolgáltatott „C” vagy „D” tejjegy megrendelőszelvénye melyik tejvállalati fióknál vagy tejárusítónál van leadva.

b) **az összes élelmiszerjegyeket az 1944. november 1-től érvényes összes szelvényekkel kell beszolgáltatni;**

c) amennyiben a cukorjegyből november 1. utáni szelvény már be volna váltva, úgy a körzeti jegyfiók a beváltott szelvények értékét a csökkentett fejadagra átszámítja, s annyival kevesebb új cukorjegyszelvényt ad ki;

d) amennyiben a zsírjegyből november 1. utáni szelvény már be volna váltva, úgy a november 1-től esedékes zsírmennyiséget be kell szolgáltatni Budapesten a Községi Élelmiszerárusító Üzemnél, az övezetben pedig az arra kijelölt hentesiparosnál;

e) **zsírból önellátott zsidófajú egyének** a birtokukban lévő összes zsírkészletüket kötelesek beszolgáltatni legkésőbb 1944 november 3-ig (tehát sem rokon, sem albérlő, sem háztartási alkalmazott részére, vagy egyéb címen zsírkészletet visszatartani nem lehet), a zsírból önellátott zsidófajú egyén a vágási engedély, bérhizlalási engedélyt stb.-vel együtt köteles megjelenni Budapesten az Élelmiszerjegy-Központ IX. ügycsoportjánál (Budapest, VI., Izabella-utca 61., I. em. 25. sz.), az övezetben pedig a megyei város polgármesteri hivatalában, illetőleg a községnél az elöljáróságon, ahol büntetőjogi felelősségének tudatában, pontos lemérés alapján, kell a zsírkészletet bejelenteni.

A fent felsorolt hivatalok adják ki a zsírbeszolgáltatási utasítást Budapesten a Községi Élelmiszerárusító Üzemhez, az övezetben pedig az arra kijelölt hentesiparoshoz, ahol az utasítás egy példányát — a zsírbeszolgáltatást igazolva — visszaadják, s ennek a lakás szerint illetékes körzeti jegyfióknál való benyujtásával lehet igényelni az olajvásárlásra jogosító zsiradékjegyet.

II.

1. Minden háztulajdonos vagy megbízottja köteles a házban lakó összes zsidófajú egyénekről [sárgacsillag viselésére kötelezett, vagy eddig kivételezettekről egyaránt] a körzeti jegyfiókoknál igényelhető „Bejelentés” című űrlap felhasználásával két példányban névsort készíteni, s azt 1944. november 2-án délután ½4 óráig a házhoz illetékes körzeti jegyfióknál benyujtani.

III.

Büntető rendelkezések.

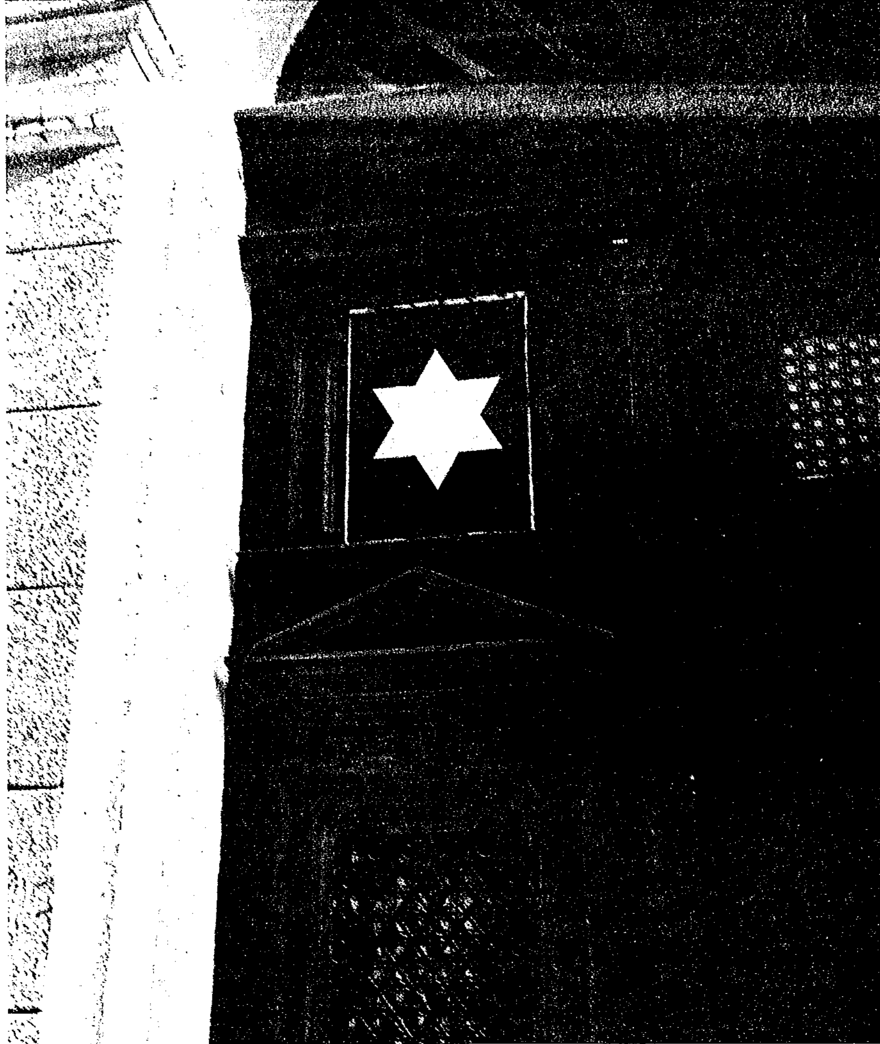
Az a zsidófajú egyén, aki bármely jogcímen kivételezett volt és az élelmiszerjegy beszolgáltatási kötelezettségének nem tesz eleget,

az a háztulajdonos vagy megbízottja (gondnok, házfelügyelő), aki az eddig kivételezett zsidófajú egyének I. pontban körülírt élelmiszerjegy beszolgáltatásával kapcsolatos rendelkezéseket nem teljesíti, vagy a kellő gondosságot elmulasztja, a II. pontban előírt bejelentési kötelezettséget nem teljesíti,

bárki, aki az I., II. pontokban előírt kötelezettségek elmulasztásáról, nem teljesítéséről értesülést szerez, s azt a hatóságnak be nem jelenti,

a Magyar Királyi Minisztériumnak a honvédelemről szóló 1939. II. t.-c.-ben nyert felhatalmazás alapján kiadott rendeletek szerint, ha a cselekmény súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágásért 6 hónapig terjedő elzárással, pénzbüntetés esetén pedig 8.000 pengőig büntetendő.

A polgármester.



A közel kétezer csillagos házat egy 1944. június 16-án kiadott rendelet jelölte ki a zsidók kényszerlakhelyéül. Családonként egy szoba járt.

Az auschwitzi fogolytábor egyik kiállítótermében ma is látható annak a három fogásnak a makettje, amit a foglyok naponta magukhoz vehettek. A reggeli fél liter pótkávét vagy füvekből főzött teát jelentett, édesítés nélkül. Ebédre egy liter levest kaptak, ebben karórépa, krumpli

(vagy a héja) úszkált, s némi darával, rozs- vagy egyéb liszttel sűrítették. Időbe került és nagy éhséget kívánt a leveshez való hozzászokás. Vacsorára körülbelül 30 dkg fekete kenyér járt, és alkalmanként mást – szeletnyi kolbászt vagy sajtot, kanálka lekvárt vagy margarint – juttattak még hozzá. Nyiszli orvosi szemmel a következőképpen írta le az éhezés miatt kialakult hiánybetegségeket:

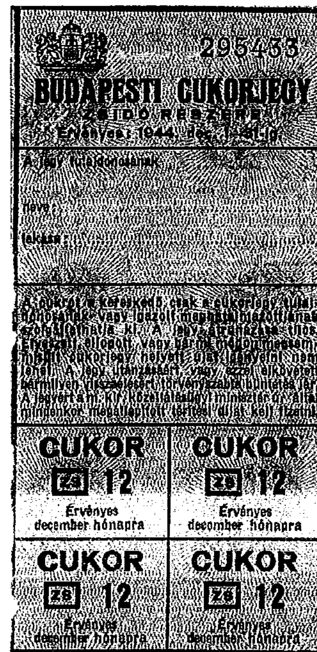
> „Táplálékukból teljesen hiányzott a fehérje, ennek kiesése ólomnehézzé tette a lábukat. A zsiradék hiányától a testük felpüffedt. A rendes havi mensesük elmaradt; idegesség, fejfájás, gyakori orrvérzés volt a következménye. A B-vitamin hiánya állandó aluszékonyságot és feledékenységet idézett elő, ami odáig terjedt, hogy már hajdani lakóhelyük utcájának nevét és házuk számát is elfeledték. Csak a szemükben pislákolt még az élet. Nem az értelem tiszta lángja lobogott benne, hanem az éhségtől: a testi és lelki fájdalmaktól megzavart tudat ködfátyolba vont tüze."

A csontig lesoványodott rabokat, akiket már nem használhattak munkára, muzulmánoknak hívták, s közülük válogatták ki a gázkamrákba küldendő csoportokat. De a halált megúszók napról napra, közvetve-közvetlenül az éhezéstől szenvedtek: legyengült szervezetük semmi járványnak nem állt ellen. A romlott fejadag hasmenést okozott, ami tovább rogyasztotta a testet.

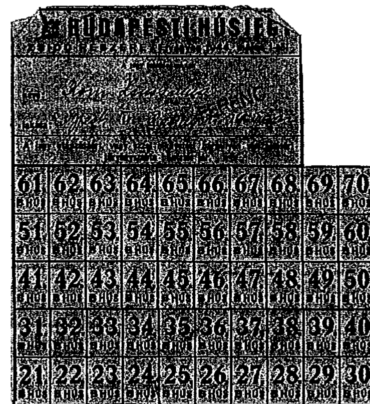
Az undor legyőzése és a fejadag elfogyasztása. Ügyességgel és találékonysággal némi pótlék beszerzése. A túlélők ezeket az alapelveket hangsúlyozzák visszaemlékezéseikben. Egyesek éppen gasztronómiai emlékeikbe kapaszkodtak az életben maradásért. A lichtenwörthi haláltábor női lakóinak kis közössége lelkigyakorlatként ceruzacsonkkal cetlikre írt le

recepteket.[51] Ugyanúgy „főztek”, mint az Örkény István által megörökített hadifoglyok. Minden olyan ételt kihagytak szakácskönyvükből – leveseket és főzelékeket –, amely korábbi spórolásukra vagy akkori éhezésükre emlékeztette őket. Gyűjteményükben tehát nem az ínségháztartás, hanem a békebeli zsidó-magyar kispolgári konyha mutatkozik meg a maga húsételeivel és süteményeivel. Mégis szerepel egy hadi torta, amely a fél kiló lekvár és kicsivel több liszt mellett a drága hozzávalókból (tojás: 1db, olaj: 1 kanál) csak keveset igényel, illetve az ízesítésnek hozzáadott 7 dkg darált dió is kiváltható prézlivel. Ez a sütemény talán már az I. világháború óta a hó végi repertoár alapdarabja lehetett.

A lágerbeli asszonyok békés otthoni konyhájukról ábrándoztak, amely már nem létezett. Júniusra aligha akadt olyan zsidó, akit ne


295433
BUDAPESTI CUKORJEGY
ZSIDÓ RÉSZÉRE
Érvényes: 1944. dec. 1-31-ig
A jegy tulajdonosának
neve:
lakása:

CUKOR ZS 12 Érvényes december hónapra
CUKOR ZS 12 Érvényes december hónapra
CUKOR ZS 12 Érvényes december hónapra
CUKOR ZS 12 Érvényes december hónapra


BUDAPESTI HÚSJEGY

61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

A sárga színű zsidó élelmiszerjegyekre kevesebb, más fajtájú, többnyire rosszabb minőségű élelmiszert kaphattak tulajdonosaik.



Szinte a semmiből szereztek maguknak élelmiszert azok a zsidó családok, akiknek megélhetését, vásárlási lehetőségeit, otthonát számolták fel az egymás után életbe lépő rendelkezések.

forgattak volna ki az otthonából: a hónap közepén Észak-Magyarország zsidóságát is deportálták, június 16-tól csillagos házaknak nevezett kényszerlakhelyekre költöztették a zsidókat az Erzsébetvárosban, a Terézvárosban és a Lipótvárosban. Egy ilyen házba kerül Szomory Dezső, az író, aki a legenda szerint csokoládéval követett el öngyilkosságot:[52] végletekig elerőtlenedve sem ette meg a később az éjjeliszekrénye fiókjában megtalált energiadús élelmiszert. Az életre már nem éhezett.

Horthy július 6-án állíttatta le a deportálásokat, de az ezt követő három napban Budapest környékéről huszonnégyezer zsidót még bevagoníroztak. Éppen ekkor érkezett Budapestre a svéd nagykövetség új alkal-

A Békés megyei Gádoros kis „zsidóboltja", Fenyő Ede vegyeskereskedése. Ezeket a boltokat feladni kényszerült a tulajdonosuk, sokszor a Hangya-bolthálózat kebelezte be őket.



mazottja, Raoul Wallenberg, aki korábban a Közép-európai Kereskedelmi Társaság külkereskedőjeként fordult meg többször Magyarországon. Stockholmi magyar kapcsolata, Lauer Kálmán is élelmiszerimporttal foglalkozott, így Wallenberg talán már korábbról is rendelkezett azokkal az élelmiszeripari kapcsolatokkal, amelyekre utaló címeket a jegyzetfüzetében megtalálták. S az is lehet, hogy régebbi magyarországi utazásain szerzett kapcsolatait frissítette fel, amikor a központi felvásárlásokat bonyolító Futurához vagy a Stühmer csokoládégyárhoz telefonált. A gettó krónikása, Lévai Jenő is elmeséli, s a külügyi jelentések és a szemtanúk beszámolói is arról szólnak, hogy Wallenberg nem csupán emberéletek mentésében mutatott különös rátermettséget, hanem élelmiszerkészletek beszerzésében is: „Wallenbergből előbújt a hadtáptiszt".

Szükség is volt erre az énjére, hiszen a nemzetközi gettóban, ahol a svéd védettek laktak, napi ezerötszáz adag ételt osztottak szét, ugyanakkor a KISKA-alakulatok[53] készleteiből is szállítottak a védett házakba. A semleges országok képviselői – a svéd követség részéről a Langlet házaspár, a svájci Carl Lutz, Angelo Rotta pápai nuncius, az olasz Giorgio Perlasca mint önjelölt spanyol nagykövet – az országaik követségei révén élelemről is igyekeztek gondoskodni a védlevéllel rendelkezők részére. A segélyezésben a vezető szerepet azonban a Friedrich Born vezette Nemzetközi Vöröskereszt töltötte be, amely nem csupán több tízezer csomagot osztott ki a menetbe kényszerítetteknek, de a nagy gettó ellátását is ők szervezték meg.

Az 1944. november 29-én felállított pesti nagy gettóban négyezer-ötszáztizenhárom lakásban hetvenezer zsidó zsúfolódott össze. Irtózatos fejetlenség uralkodott. A naplóíró Szabó Borbála – aki sokszor maga sem érti, hogyan sikerül néha a semmiből is szerezni valami ehetőt – a gettóban lakó édesanyja miatt aggódva hagyja ott a ferencvárosi munkaszolgálatot, és bosszankodva konstatálja, hogy a vajszívű mama

a neki beküldött élelmiszert másoknak osztogatta el. Szerencséjükre egy idős asszony számukra is főz a családjával lakott cselédszoba kis vaskályháján, ezért nem kell a konyháért tülekedniük. Vízért viszont sorban állnak, mert a házukban csak a földszinten folyik a csap. Január első hetében már hosszú napokra kenyérhiány áll be, mert a lisztkészletet elviszik a betörő nyilasok, akiket a gettó védelmére kiparancsolt rendőrök sem tudnak megfékezni. Szabó Borbála azt a szóbeszédet hallja, hogy „odakinn" kisebb fizetésnyi összeget, 250 pengőt kínálnak egyetlen vekni kenyérért. Január 17-én így ír: „Ennivalót se kaptunk már két nap óta, csencsölünk, ahogy lehet, és így szerzünk 1-1 napra való élelmet." 1945. január 18-a lesz az a nap, amikor a kapunál álló bennlakók orosz beszédet hallanak majd odakintről.

A következő recept szerint keletkezik a hasmenés: Végy egy embert, nőt vagy férfit vagy ártatlan serdülő gyermeket, ragadd ki otthonából, rakjad össze száz másik emberrel egy vagonba, utaztasd őket mindenükből kifosztva, hatheti gettó után, egy veder poshadt vízzel Auschwitzig, azután gyömöszöld őket más ezrekkel a lóistállóknak sem megfelelő barakkokba, adj nekik napi 700 kalóriát kitevő, vadgesztenyelisztből sütött, penészes kenyeret, lignitszénből készült margarint és rühös lovak húsából préselt, víztől csöpögő, három deka súlyú szalámit. Ezt öntse le az áldozatul kiszemelt ember egy fél liter zsír, liszt és só nélkül főtt csalán- vagy marharépa-levessel – és négy-öt nap múlva kész a hasmenés. Három-négy hét múlva vége az esetnek, a kísérleti alany minden orvosi fáradozás ellenére meghal.

Dr. Nyiszli Miklós: Mengele boncolóorvosa voltam

5. OSTROMÁLLAPOT

Budapest százkét napja az ostromzárban

Kimentem a műhelybe, a teát kivittem, vízforralásra valaki, egy asszony vállalkozott. Azután kellett bögre és kiskanál. Két bögrét kerítettem nagynehezen, mert a mieink elkeveredtek másokéval a nagy zűrzavarban. Kimostam két bögrét a vízvezetéknél, rögtön rámszóltak, hogy ne csinálják tócsát. Kanál nem akadt. Bevittem a teát a lábasban az óvóhelyre, ott az ágyban fekve reggelizett a feleségem, én az ágy szélén ültem. Az abroszt elővettem az ágy alól, abban volt a kenyér. Ugyancsak az ágy alatt van a lekváros üveg, papírral lefödve, spárga hiányában a papírt rádrótoztam az üvegre, drótot ugyanis találtam. Üvegben van a kristálycukor is. Kanál helyett a zsebkésemmel kavartuk meg a teát. Mindezt a műveletet félhomályban kellett elvégezni, hajolgatva, szanaszét heverő tárgyak között botorkálva. Mihelyt lehajoltam, rögtön jött valaki az ágysorok közt és szinte követelően kiáltott: szabad? Reggelizés után mindent el kellett rakni. Így él az ember ostrom alatt, óvóhelyen.

Nagy Lajos: Pincenapló

Az ostrom- és hadifogolynaplók, a különféle háborús feljegyzések mind az apróbb zökkenőkkel folyó hétköznapok leírásával, a politikai esélyek latolgatásával kezdődnek, lassanként átfolynak a beszerzési nehézségek



részletes ecsetelésébe, majd a hiányzó élelmiszerek utáni vágy ihlette leírásokkal szinte irodalmi magasságokba emelkednek.

1944 márciusa előtt sokan már a háború közeli végét várták. Aztán elborult az ég, és ez nem bizonyult múló felhősödésnek. A belpolitikai mellett a hadi helyzet is súlyos aggodalmakra adott okot, mindazonáltal a jegyrendszer (egyre csökkenő fejadagok mellett) még működött. Az élelmiszer már jó ideje ajándékszámba ment. Nem csupán Gyarmati Fanni lelkendezik naplójában, amikor egy tanítványa édesanyja, Kornfeld Móricné (egyébként a néhai Weiss Manfréd egyik lánya, Marianne) megajándékozza egy hallal – „valóságos vagyon, ha venni akarnám" –, de a szűkösen élő Radnóti házaspárnál bizonyára jobb anyagi viszonyokat élvező Bethlen Margit írónő, Bethlen István egykori miniszterelnök neje is arról elmélkedik „Milyen volt a karácsony?" című jegyzetében[54], hogy „Jóval több célszerű dolgot kaptak és adtak az emberek, különösen élelmiszert, összegyűjtött befőttet, szilvalekvárt", és hogy ő maga is lekvárt ajándékozott ismerőseinek.

Az efféle puritán szemléletre nevelő írások mellett cukormentes befőzésre, a burgonya mint vitaminforrás felismerésére, a köles- és árpakenyér megszerettésére, a fenyőtűtea elfogadására, a hústalan napok hasznának tudatosítására, a mértéktartó étkezés szokásának elsajátítására buzdítják a lapok az olvasóközönséget. A mókásnak szánt tárcákban pedig többnyire a hiányzó élelmiszerekre – például friss tepertőre – áhítozó emberek csetlenek-botlanak, sülnek fel olthatatlan vágyuktól elvakítva.

Így érkezünk el 1944 nyarához, amikor bizonyára éppen úgy sütött a nap, mint más nyarakon. Ugyanúgy megérlelte a gyümölcsöt, a zöldséget, a kenyérgabonát. A feljegyzések szerint az év átlagos termést hozott, és a mezőgazdaságnak az időjárással és a felvevőpiaccal folytatott permanens harcát ismerve más esetben az átlagos termés a lehető

legjobb. Ám a jövőbeli események ismeretében ezúttal a rekordterméssel is elbírtak volna a fogyasztók.

A hátországban élők kisebb fennakadásokkal ugyan, de még mindig zavartalanul be tudták szerezni az élelmiszert: a jegyrendszer elmuzsikált, a feketepiac pedig valósággal virágzott. A Balthazár házaspár háztartási naplójából derül ki, hogy 1944 januárjában 90 pengőbe került a libazsír, miközben a férj hadbíróként akkoriban 730 pengőt keresett, és egy cselédlány havi bére is 100 pengő volt.[55] Máshol aligha maradtak fenn a feketepiac árai, mint gondos háziasszonyok feljegyzéseiben, akik fájó szívvel adtak ki horribilis összegeket a nélkülözött élelmiszerekre. A sok pénz mellett jól jöttek a megfelelő kapcsolatok is – a budapestiek számára aranyat ért a vidéki rokon.

Abban minden emlékező egyetért, hogy az ellátási nehézségek 1944 őszétől öltöttek igazán súlyos méreteket. Például Anka, vagyis Gergely Magdolna, öt nappal a német megszállás előtt kezdte vezetni naplóját.[56] Eszerint a mártonhegyi villában élő, felső középosztálybeli nő fogyasztási szokásaiban hosszú hónapokig alig mutatkozik változás: az éttermekben még lehet menüből rendelni, a cukrászdában kapható feketekávé és sütemény. Persze drágábban, mint békeidőben, de Anka rendelkezik anyagi tartalékokkal, ráadásul a villa kertjében megterem a zöldség, gyümölcs, sőt előrelátóan kiscsibéket is beszereznek. Édesapja 75. születésnapján, 1944. június 10-én a család egyszerre fogyasztja el kétheti sertéshúsadagját, az ünnepelt pedig piros szalaggal átkötött nyakú üvegben ritka kincset, egy liter tejfelt kap.

A város egy másik pontján Fenyő Miksa házassági évfordulós vacsorája hasonlóképpen zajlik, július 22-én. Van rák, rántott csirke újkrumplival és zöldbabbal, uborkasaláta és kovászos uborka, mogyorótorta, sárgabarack, feketekávé, vörösbor, pezsgő és törköly. De a feketepiac biztosította lakomát elfogyasztva a *Nyugat* állandó

KONYHA KINCSE

Szárítással tartósított

JULIENNE Ia KÜLÖNLEGES

Forgalomba hozza:
ÉLELMISZER ÉS ÁRU SZÁLLITÓ kft.
Budapest, XIV., Gizella-út 49.

A julienne áztatási ideje kb. 1 óra.

Készíthetünk belőle elsőrendű húslevest, zöldséglevest és zöldség köretet.

Adagolás: 100 gr. 20 személyre, 50 gr. 10 személyre.

Borjú- és szárnyas-ragoutlevesekhez is használhatjuk.

Adagolás: 100 gr. 25 személyre, 50 gr. 12 személyre.

Az elkészítés ugyanabban a vízben történik, amelyben a termék áztatva lett.

Húsleves.

Egy és fél kg. megfelelő marhahússal együtt (fartő, felsál, szegye) 100 gr. julienne-t hideg vízben feltesszük és lassan forralni kezdjük. Forralás közben a hústól származott sötétbarna hab képződményt szürőkanál segitségével leszedjük, majd a fazekat olyan helyre helyezzük, ahol lassan egyenletesen forr.

Izesítés sóval, édes nemes paprikával. Vöröshagyma lisztet nem kell a levesbe kevernünk, mivel a julienne vöröshagymát is tartalmaz.

Betétül használhatunk, finom metélteket, dara galuskát, zsemlyegombócot, kocka-tésztát, májgaluskát, stb.

Zöldségleves.

Egy órai áztatás után a julienne-t jó puhára főzzük. Vékony világos rántással berántjuk, majd jól kifőzött borjú csontlével felengedjük.

Ha teljes finomságra törekszünk, tálalás előtt kevés tejszínt is keverhetünk hozzá.

Zöldségkörités.

A julienne-t 1 óráig áztatjuk, utána egy-két lével átmossuk és a vizet lecsorgatjuk.

Zsirban kevés sóval és törött borssal 30 percig pároljuk. Amíg meg nem puhul, addig kevés vizet öntünk rá, hogy le ne égjen.

Amikor a julienne már puhulni kezd, kevés rizst is adunk hozzá és az egészet puhára főzzük.

Szellős, hüvös, száraz helyen tárolandó és április végéig felhasználandó!

A korabeli „vegeta" és az ehhez hasonló modern vívmányok nem csupán a háziasszony dolgát könnyítették meg, de a háborús hiányokkal küzdő háztartásban is jól jöttek.

szponzora, a Gyáriparosok Országos Szövetségének elnöke nem érez elégedettséget: „Este az ágyban szemrehányásokat tettem magamnak ezért a vacsoráért. Barátaim nélkülözéseire gondoltam, százezrek nyomorult pusztulására, milliók szörnyű lelkiállapotára." Fenyő a német megszállás napja óta bujkált egyre növekvő lelkiismeret-furdalástól gyötörve, hogy visszaél barátai vendégszeretetével. „Az emberek egész




„Kaparj kurta, neked is lesz!" – ígérte a képeslap, amikor a zsemlemorzsával való rántáskészítés és a „ritkán kerülköző" vaj szaporításának fortélyait megosztotta az olvasókkal.

tevékenysége abban merül ki, hogy élelmiszer után járnak" – jegyzi meg szeptemberben, és az önkínzó politikai eszmefuttatások helyébe az ő naplójában is az élelmiszerek növekvő árára, beszerezhetetlenségére vonatkozó megjegyzések lépnek.

A front közeleg. A Duna-Tisza közén már októbertől zajlanak helyenként kiürítések, de a szovjet támadás csak a hónap végén, október 29-én indult meg Budapest elfoglalására.

Amit november első napjaitól hallani lehetett, az a 2. Ukrán Front keltette ágyúszó volt, mert a 3. Ukrán Front egyelőre Kárpátalján akadt

el, később mégis ez a hadtest menti ki a december első hetében megrekedt támadást. A 3. Ukrán Frontnak december 20. körül sikerült az áttörés.

A tél beköszöntével és a város körbezárásával először a hús-, majd a tej-, végül a kenyérellátás is akadozni kezdett. A szervezett élelmiszer-árusítás a fővárosban 1944 karácsonyát követően szűnt meg, miután Budapest is az ostromlott városok sorába került. Ilyenkor értelmetlenné válnak az ezt-azt elhagyó, hozzávalókat másra cserélő receptek, mert egy ponton túl az önellátás dinamikusan átszervezhető, elemenként cserélhető rendszere – azaz a háztartás – összeomlik, és mindenki azt eszi, amihez hozzájut. Ankáéknak hiába voltak anyagi tartalékaik, hiába tartottak csirkét, és hiába tettek el a nyáron gyalult tököt, eljön majd az az idő, amikor egyszer egy halott német katona zsebében talált szalonnát fogyasztanak el jóízűen.

Mindeddig az anyagi és társadalmi helyzet határozta meg a táplálkozás minőségét és gyakoriságát. A főváros körbezárásának pillanatától kezdve azonban nem elsősorban társadalmilag, hanem földrajzilag számított sokat, hol élte meg valaki azt a százkét napot – ennyi idő telt el ugyanis az első szovjet páncélos megjelenése és a budai vár elfoglalása között. Nyolcszázezer ember rekedt az ostromgyűrűn belül, és a helyzetet jellemző néhány általános körülményen túl mindenki számára más receptet adott a végzet a túléléshez.

Rengeteg ostromnapló maradt fenn, hiszen az óvóhelyekre szorult emberek közül jó néhányan ütötték agyon azzal a légiriadók alatti időt, hogy feljegyzéseket készítettek. Ezekből kiderül, hogy az óvóhelyek önszerveződése mindenütt hasonló módon zajlott: rendelkezési hatalommal a házmesterek bírtak, a világi gazdagságot az élelmiszer birtoklása jelentette. Sokan rendelkeznek ugyan készletekkel, de minden egy pillanat alatt semmivé válhatott, ha egy ház, és így a benne lakók tartalékai találatot kaptak.

Az asszonyok rendszerint – már csak idő- és tüzelőtakarékossági okoknál fogva is – közösen főztek a pincébe levonszolt sparherden vagy vaskályhán. Nagy Lajos és Gyarmati Fanni is arról számolnak be, hogy éhesen figyelik az óvóhely többi lakójának bőséges étkezését, és örülnek, ha a közösen főzött levesből, főzelékből jut egy kevés, hiszen már a harcok kezdete előtt sem tudtak felhalmozni élelmiszerkészleteket.

Ugyanakkor a budai várban, az Úri utca 52. alatt gróf Széchenyi Viktor – akinek a háború végén szomorú pusztulás jut osztályrészül – a megfelelő tartalékok ellenére sem él „nyugodtabb életet" családjával, hiszen otthonuk súlyos harcok helyszíne. „Két szakácsnőnk azonban minden lehetőt megtesznek, hogy ellássanak minket. Különösen Erzsi valóságos hős, ágyú és gépfegyvertűzben is ott áll a tűzhely mellett.

A vendéglátóipari egységek Budapesten addig működtek, amíg az utánpótlási lehetőségek meg nem szűntek, vagy belövést nem kaptak.





Az ostrom után Budán a Széll Kálmán téren ideiglenes piac jött létre, Pesten a többek közt a Teleki téren tombolt a feketézés.

A változatosság nem éppen nagy. Készletünk burgonya s babban kielégítő – így egy nap babnap, a másik krumplinap. Lisztünk van, a kenyér itthon sül."

A bab és a krumpli, esetleg káposzta mellett valóban nem volt nagy választék.

„A lóhúsból éppen úgy készítjük el a húslevest, mint a marhahúsból, csak jobban fűszerezzük" – jegyzi meg még egy első világháborús szakácskönyv a hús édeskés ízét adó glikogéntartalom kapcsán, de mire az ország számos pontján a lóhús maradt az egyetlen fehérjeforrás, már nem bíbelődtek fűszerezéssel. „Boldogok vagyunk, ha pacipecsenye kerül a kis dobkályhára, és remegve lessük a közeledő robbanásokat" – írja a kislányának a háborús életükről készített emlékalbumban a szökött munkaszolgálatosként a fővárosban bujkáló Káldori Endre.[57] A Szociális Missziótársulat apácái a Krisztinavárosban már korábban



is vásároltak lovat a németektől, így – mivel csaknem száz, többnyire kibombázott személyt kellett élelmezniük – január első hetében újabb állatra szorultak rá:

> „Kedves Edina nővér elmegy érdeklődni, s a németeknek van is egy három éves, jól táplált muraközi lovuk, szilánksérült, azt szívesen lelőnék nekünk. A parancsnok szervezésében meg is alakul a lófeldolgozó bizottság, és derekasan betölti feladatát. Délre már feldarabolva, teknőben áll a friss hús, kiosztásra készen. 100 kg kerül kiosztásra a lakók és a szomszédok között."[58]

A város más pontjain már nem volt ilyen szakszerű és szertartásos a húsfeldolgozás. Az ideiglenesen Debrecenben megjelenő *Népszava* fővárosból érkezett tudósítója a február 6-i számban leírja, hogy Pesten lovakból maradt fejek, belek és bordázatok hevernek az utcákon. Hiszen „amint egy ló megsebesült, vagy éhezéstől elcsigázott teste megtántorodott, a nyílt utcán máris nekiestek, leütötték és perceken belül szétszabdalták. A legnagyobb bombazáporban könyökig véres kezű emberek trancsírozták zsebkéssel, esetleg foggal-körömmel a kivégzett állatokat." Élelem nincs, a boltok zárva. Közben Budán még javában zajlik az ostrom.

A katonai alakulatokhoz tartozó, a becslések szerint körülbelül harmincezer ló mentette meg Budapest lakosságát, amelyeket már csak kegyeleti okokból is le kellett volna ölni, hiszen takarmány hiányában éheztek. Ám a budapesti bombazáporban megrekedt állatok közül nem csupán lovak estek áldozatul. Nádler Herbert, az Állat- és Növénykertet 1929–1948 között irányító igazgató nem sokkal az események után így írta le a kert feldúlását:

„A halálos veszedelem zűrzavarában, fejszékkel, bárdokkal, késekkel felszerelve tódultak az emberek a kertbe, és akinek bölény-, zebra-, kengurú- [sic!], antilóp-, vapiti-, gímszarvas-, dámszarvas-, őzhús kellett, annyit vitt a különleges pecsenyéből, amennyit akart. Szép rackajuhnyájunk is ily módon került felaprózva bográcsokba. Az Állatkert hívatlan lakói összeszedték és zsákokba gyömöszölve százával vitték el a táplálkozásukra alkalmas madarakat, tekintet nélkül ritka és értékes voltukra. Így vesztek el idegen földrészeken honos vadlibáink és díszrécéink, sőt voltak, akik a gólyák és daruk húsát sem vetették meg. Az emberek étvágyának estek áldozatul az akvárium lakói is. Aki halat akart enni, puskatussal törte be a három centiméternyi vastag üvegtáblákat; a nézőtérre ömlött a drága tengervíz, bokáig jártak benne az emberek a ficánkoló halak között és mind az édesvízi, mind a tengeri halakat halomszámra vitték ki a kertből."

Hogy kik fogyasztották el ezeket az állatokat? Néhányukat egészen véletlenül be tudjuk azonosítani: „Ettünk pörköltet bölény húsából meg lámából" – írta a nagy Gundel unokája, Gundel Imre a családról szóló visszaemlékezésében.[59] Az Állatkert egzotikus állatállománya azonban annyit jelenthetett Budapest élelmezése szempontjából, mint halottnak a csók, hiszen amikor a város felfalja az állatkertjét, az sosem népélelmezési megmozdulás, hanem mindig mélyen szimbolikus esemény: azt jelzi, amikor a túlélni vágyó emberről lepereg a kultúra.

Élelmet már harmadik hónapja nem lehetett venni, csak szerezni vagy kapni. Rokontól. Baráttól. Az óvóhelyen lakó többi idegentől. Vagy akár egy szovjet katonától, aki a pincébe visz le egy csajka scsí

(7) **Beszolgáltatási kötelesség.**

Részletezés	A beszolgáltatási kötelesség búzaegységszáma a szántóföld	a rét	a legelő	összesen
	alapján			
I. Kenyérgabona	1440	—	—	1440
II. Zsír	1440	—	—	1440
III. Hús	1008	96	/	1104
IV. Szabadválasztású	1872	—	—	1872
Összesen	5760	96	/	5856

P. H.

Semmelweis Nándor
községi jegyző (polgármester).

Kelt Tárkány 1944 Júl. 28 1944 hó nap.

— 3 —

A gazdakönyvbe jegyezték be a gazdálkodó a földterület mérete alapján kiszámolt egyéni beszolgáltatási kötelezettségének teljesítését.

Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye	Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye
Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye	Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye
Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye	Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye
Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye	Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye
Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye	Budapesti kenyérváltójegy 1 előírt adag kenyér, v. 1 előírt adag kétszersült, vagy 1 db zsemlye

A kenyérjegyek még a második világháború után évekig a központi élelmiszerel-osztás eszközei voltak, nem csupán Budapesten, de egyes vidéki városokban is.

levest: „Csodálatos étel volt ez a káposztaleves, felejthetetlen íz".[60] Akárhol és akármit evett akkor valaki, ha élt és volt mit ennie, sohasem felejtette többé el: lett légyen az orosz káposztaleves, ócska kukoricakenyér, ananászkonzerv, émelyítő lógulyás, talált szalonna vagy híg babfőzelék. Közben az éhezők már a szinte karnyújtásnyi közelségben érzett békeidők étkeiről ábrándoztak.

> „Társaim pillanatnyilag megnyugodtak. Menüket állítanak össze. Az egyik disznókarmonádlit kíván párolt káposztával és töpörtyűspogácsát. A másik húslevest tortellinivel, utána foglyot lencsével és túróspalacsintát. Ria párizsi ebédet állít össze: osztriga, oeufs à la Bercy és gyümölcstorta. A feketekávéban teljes a megegyezés. Tibor, hogy elzavarja ezeket a víziókat, egy tortaszeletet állított a menübe, melyet hagymás késsel szeleteltek."

– jegyezte fel Fenyő Miksa a pincében január 17-én, szinte vidáman, amikor a pesti oldalon a végéhez közeledtek a harcok. A várbeli német és magyar katonák február 11-én lezajlott, mérhetetlen áldozatokat követelő kitörése után február 13-án a budai oldalon is véget ért a háború. A városban különféle okok – bombázások, harcok vagy szovjet fogság – miatt százezerrel kevesebb polgári lakos kezdett az eleinte képzeltnél nehezebben múló nélkülözésbe, mint amennyien eredetileg az ostromzár alá szorultak.

III. rész

Mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma

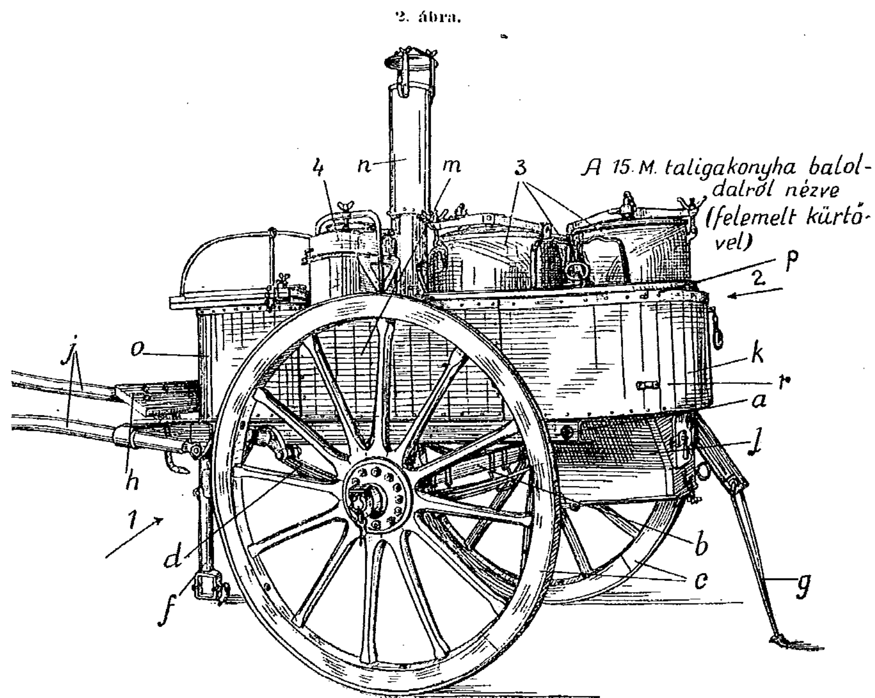
Élelmezés a fronton és a hátországban

1. GULYÁSÁGYÚ, FŐZŐLÁDA, TALIGAKONYHA
A harcoló alakulatok konyhája

Éhes katonákkal nem lehet csatát nyerni. A hadra kelt sereg ellátása minden háborúban stratégiai kérdés volt.

Könyvtárnyi az első világháború irodalma. Emlékiratok, naplók, hadtörténeti munkák és hadialbumok sokasága jelent meg róla, ezekből lehet összegyűjtögetni az igazság szilánkjait a frontkatonák élelmezéséről, amely az első világháborúban korántsem volt egységes. Az ellátás kulcsa a hadtáp szervezettsége volt. Elvileg a hadtáp működésétől függött minden, ugyanis a csapattestek mögött elhelyezett hadtápvonalak kötötték össze a frontot a hátországgal, ez volt a feltétele a folyamatos utánpótlásnak. Az elhúzódó első világháborúban az egyre kaotikusabb viszonyok miatt a hadtáp megbénult, a csapattestek úgy oldották meg az élelmezést, ahogy tudták. Az első világháború tapasztalatai alapján született egy alapvető munka katonáink élelmezéséről, illetve az élelmezési kar tevékenységről: Gottl Jenő és Mojzer László hadbiztos tábornokok *Hadseregünk ellátása a világháborúban* című kétkötetes munkája (Debrecen, 1927), amely hadtestenként és frontvonalanként elemzi szakszerűen az élelmezési lánc működését, hiányosságait.

A feladat nagysága szinte felmérhetetlen. Nemcsak arról van szó, hogy az élelmezéshez szükséges alapanyagokat folyamatosan és időben kell eljuttatni a csapategységekhez, hanem elő is kell teremteni ezeket (óriási tételekről van szó!), ehhez tartozik a malmok működtetése, a kenyér, a zöldség, a hús, a konzervek beszerzése, az álló és mozgó kiszolgáló egységek, a tábori konyhák és tábori sütödék üzemben tartása. Békeidőben a csapatok maguk gondoskodtak az ellátásukról,



A gépkocsival vontatható taligakonyhát 1936-tól rendszeresítették a hadseregben, 1941-től már gumikerékkel is szerelték. Vontató szerkezete még átalakítható volt, szükség esetén lovat is elé lehetett fogni.

a bevásárlás is rájuk hárult, közétkeztetési pénzt kaptak rá. Az első világháború kitörése előtt a legénység meleg reggelit, ebédet és általában meleg vacsorát kapott. A mozgósítás elrendelése idején fejenként naponta 70 deka kenyér, 40 deka hús, 10 deka főzelékféle és két kávékonzerv járt a katonáknak, a tartalék ellátmány pedig két kávé- és egy húskonzervből állt. Ahogy teltek a háborús évek, aggasztóan nőtt az élelmiszerhiány, és hiába próbálták – akár a polgári lakosság kárára, például hústalan napokat beiktatva – fenntartani a harcterek ellátását, a fejadagokat folyamatosan csökkenteni kellett. Végeredményben több millió harcos élelmezéséről kellett gondoskodni. A Monarchia hadserege békében 450 000 katonát számlált, a háború kitörése után ez a létszám 3,2 millióra nőtt. 1916 augusztusától (ekkor a hadseregnek már több mint ötmillió katonáról kellett gondoskodni!) a fejadagot leszállították. A porció a fronton naponta 47 deka liszt és 37 deka hús, hadtáp területen 35 deka liszt, 18 deka hús, hetenként két hústalan nappal.

A közös Hadügyminisztérium 1912-ben három nagy élelmiszerraktárt (Przemyśl, Pétervárad, Krakkó) és 44 kisebb élelmiszerbázist állított fel. A mozgósítás elrendelésekor a központi raktárakban 60 millió húskonzervet, 400 vagon kétszersültet, több száz vagon gabonát és zabot tároltak. A raktárkészletek kimerülése után az ellátást a hátországból kellett megszervezni. A helyzetet tovább súlyosbította, hogy 1916-1917 fordulójától a sereg liszt- és kenyérellátását, valamint az ausztriai húshiány enyhítését Magyarország vállalta magára.

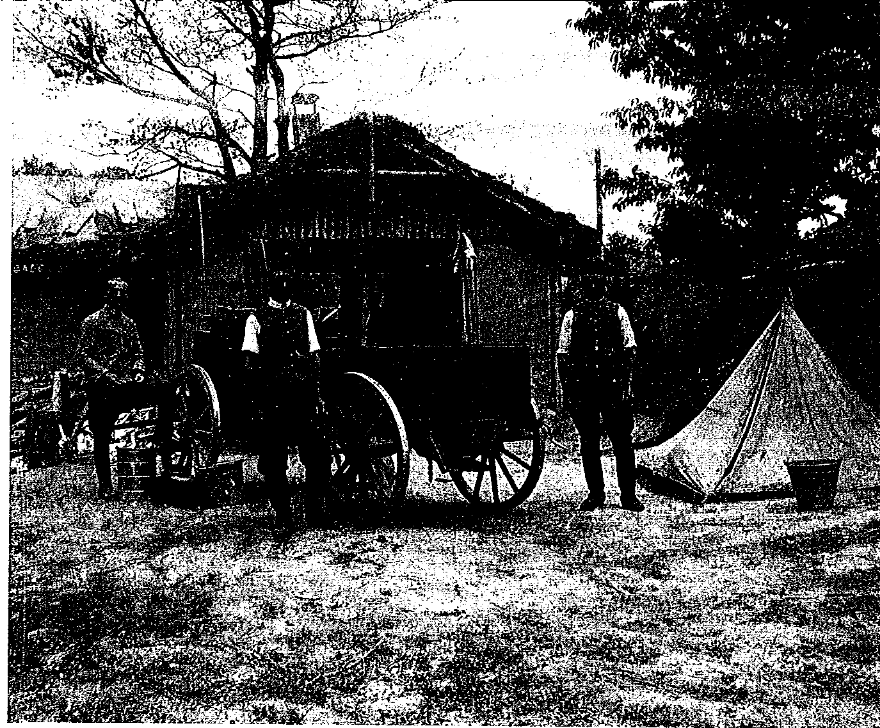
A háború idejére külön élelmezési utasítás lépett érvénybe: teljes, szabványos vagy tartalék élelem járt a harcosoknak. Előírta a szabályzat, hogy az élelmezési alapjavadalmazást – fejenként egy szabványos és két tartalék adagot – a csapatnak mindig magával kell vinnie. Ez úgy történt, hogy a kenyeret és a kávékonzervet, valamint az egyik tartalék élelemadagot maga a harcos vitte, a többit az eleségkocsi szállította az

alakulat után. (A lovasságnál eltértek az előírások, hiszen a nyeregtáskába két tartalék adag is elfért, ugyanakkor a tartalék zabot is vinniük kellett!) Szükség esetén a mozgókonyhákban vagy a főzőládákban is tároltak meleg ételt. A folyamatos utánpótlásról az élelmezőoszlopok gondoskodtak, azok pedig a hadtestraktárakból, a tábori sütödékből, illetve saját vágóhidakról szerezték be az élelmet (minden hadtest rendelkezett vágómarhateleppel).

„A háború elején napi élelmezésünk 3200 kalória értéknek felelt meg. (A németeknél 3500-3800-ig, az olaszoknál 4100 kalória volt.) A háború végén, 1918 szeptember havában például az olasz fronton már csak 1480 kalóriát tett ki.

A háború elején a hússal a legnagyobb pocsékolás folyt, az emberek annyi húst kaptak, hogy már nem is bírták elfogyasztani. Ha ezen fölösleges húst konzerváknak dolgoztuk volna fel, úgy az élelmezés a háború utolsó két évében nem lett volna olyan silány. A háborús élelmezés, illetve az arcvonal egyik legértékesebb, legjobban bevált, szeretett s fel nem becsülhető étele-itala a jó kenyér, feketekávé és a cukor, mely utóbbi az izomenergia pótlására igen alkalmas. (...) A gulyáskonzerv csupán felforralva megfelelő tápszer, hidegen súlyos bélbajokat okoz, tehát a háborús élelmezésből ki volna kapcsolandó."[61]

Franciaországban, Németországban és nálunk is próbáltak olyan tábori konyhát szerkeszteni, amely alkalmas arra, hogy menet közben is főzzenek rajta. A kísérletek részeredményeket hoztak, de ezt a csatát Oroszország nyerte, a mozgókonyhát az orosz hadseregben alkalmazták először, az orosz–japán háborúban. Jó volna tudni, kinek a fejéből pattant ki a kerekeken guruló (vontatható), folyamatosan működő tűzhely, de sajnos nem tudjuk, és azt sem, hogy mikor. Legendák keringenek róla: az egyik egy német feltalálóról szól, aki magának Goethének beszélt az ötletéről, a költő pedig saját költségén megépíttette az ős-



A mozgókonyha és személyzete az első világháborúban, egy tanya udvarán. A főzés nem az ütközőzónában történt, hanem mindig hátravonva.

gulyáságyút, egy másik legenda viszont magyar embernek tulajdonítja a dicsőséget, Bóra Jenő altábornagynak, aki fiatalkorában, 1897-ben találta volna fel a mozgókonyhát Székesfehérvárott, s fel is ajánlotta Weiss Manfrédnek. (Nem feladatunk a kérdést tisztázni, mindenesetre Bóra Jenő létező személy, 1918-ban többrendbeli vesztegetés bűntette miatt börtönre és rangvesztésre ítélték.) Az is tény, hogy a magyar hadseregnél 1908-ban jelent meg az első kísérleti konyhakocsi, s ez csakugyan Weiss Manfréd csepeli gyárából került ki. A későbbi nagy megrendeléseket is ez az üzem kapta, azonban az alkatrészek utánpótlásába a Schlick gépgyár és a Ganz is bekapcsolódott.

A gulyáságyú elnevezésére – a mozgókonyha lehajtott kéménye valóban ágyúcsőre emlékeztet – már 1914-ből van adat. A nyelvészek



Ebédszünet valamelyik második világháborús fronton. A harcosok alumínium csajkákból kanalazzák a levest. A szabályzat naponta háromszori meleg étkezést írt elő, ezt azonban ritkán lehetett betartani.

szerint a német katonai szlengből terjedhetett el, bár ott sokféle névvel illették, például: Hungerabwehrkanone (éhségelhárító ágyú), Magenfüllkarre (gyomortöltő taliga), Kohldampfauto (koplalásautó), Erbsendroschke (borsókonflis), Fresskanone (ételágyú), Bohnenhaupitze (babtarack), de használatos volt a Gulaschkanone is. A finn nyelvben: soppakanuuna (leveságyú), kulassikanuuna (gulyáságyú), a franciában: canon á ragout (raguágyú), az angolban bean gun (babágyú).[62]

A katonai szakirodalom leszögezi, hogy a mozgókonyha – ez volt a gulyáságyú hivatalos neve – és később a főzőláda is forradalmasította a hadsereg élelmezését, hiszen lényegében kiküszöbölte a sokszor bizonytalan napi ételszállítást, és részben a beszerzést is. Ezek háború esetén sokszor megoldhatatlan feladatot jelentettek, hiába álltak rendelkezésre a hadtápvonalak és a központi raktárak. „Az ugyan kétségtelen, hogy

amikor ezredeink javában benn vannak a tűzben és gyakran változtatják helyeiket, ellátásuk nem éppen kifogástalan; de hiszen kívánni sem lehet, hogy a szakácsok a rajvonalakban is kísérjék őket és a csaták tüzében is kiszolgáltassák a meleg ételeket, mégpedig az előre megállapított étlap szerint. Ám ha olykor-olykor szerényebb táplálékkal is be kell érniök, vagy ki muszáj venni részüket egy kis koplalásból, azért vannak pompás, derűs napok is, amelyekben a gyomornak áldozni lehet, jó étvággyal és derült kedéllyel."[63]

A mozgókonyha két egységből állt, a mozdonynak nevezett első részből, ide fogták be a lovakat, és mögé kapcsolták a tűzhelyszekrényt, vagyis magát a gulyáságyút. A mozdonyban tárolták a főzéshez szükséges alapanyagok egy részét, továbbá a hajtó, a szakács felszerelését, és szabványos vasszekrényben az alakulat pénzét. A mozgókonyhához konyhakocsi is tartozott – olykor több fogat, hivatalos katonai nevén: országos jármű –, ezek a raktár szerepét töltötték be, alapanyagokat szállítottak, de vészhelyzetben a meleg ételt is kivitték a távolabbi alakulatokhoz. A gulyáságyún három 93 literes és egy 20 literes kis üstben (utóbbi a tisztek részére) főtt az étel. A szabályzat szerint meleg reggelit, ebédet és vacsorát kapott a legénység, ha szükséges volt, soron kívül meleg teát és kávét is kiosztottak.

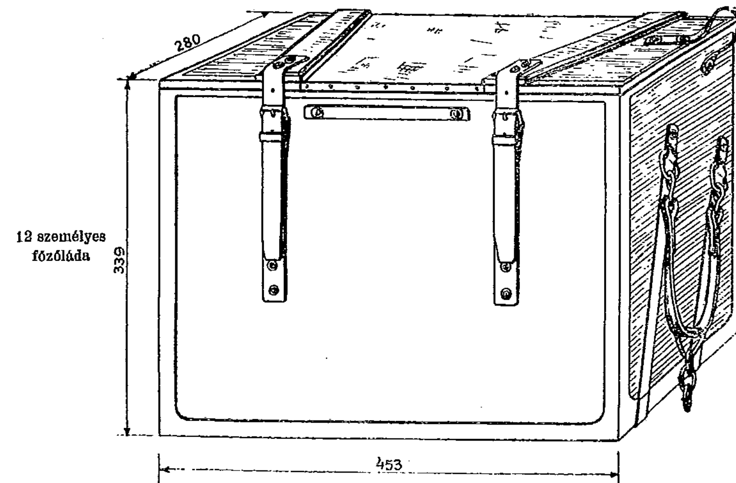
Háborúban azonban nem mindig lehet betartani az előírásokat, az étkezés a pillanatnyi hadi helyzettől és persze a rendelkezésre álló alapanyagoktól függött, de mindig arra törekedtek, hogy a pihenőre vonuló egység a lehető leghamarabb jusson meleg ételhez. Az első világháború óriási tanulságokkal szolgált. Az még egy civil számára is nyilvánvaló, hogy a mozgókonyhák nem jelenhettek meg a frontvonalban. Vigyázatlanságból néha azért előfordult; több gulyáságyú is találatot kapott, ráadásul a szakács is hősi halált halt. Sokszor nemcsak a váratlan harctéri fejlemények jelentettek akadályt, hanem a nehezen járható utak, a

tengelytörések is. Ezekkel nem lehetett előre számolni. Az ellátó egység sokszor annyira lemaradt, hogy a kimerült katonák napokig meleg étel nélkül maradtak, olyankor a tartalékban kapott konzerveket fogyasztották. „Szerették a gulyáskonzervet, de a meleg levest még jobban. Ezt nem adták oda semmiért. Éppen azért, a konyha elmaradása nagy kellemetlenség volt számukra. Nemcsak a meleg levesért, de egyébért is. Mert a konyha egyebet is hozott a húsos levesen kívül. Főzeléket, kenyeret, szalonnát, konzervkávét, rumot. A konyha elmaradására sokszor volt eset a mozgó harcok idején, meg nagy esőzések alkalmával, amikor a rettentő rossz utakon, járhatatlan terepeken a járművek nem tudtak előrehaladni. A limanovai csata után például napokig gyorsan haladtunk előre, pedig az óriási sár ugyancsak húzgálta lefelé a csizmáinkat. Persze, a konyhákkal ilyen körülmények között több napon át nem találkozhattunk. De utolértünk egy orosz trént, amelynek dúsan megrakott néhány kocsiját hatalmunkba is kerítettük. Volt azon mindenféle finom és jó dolog: temérdek csokoládé, különböző kekszek bádogdobozokban, francia pezsgő és palackos borok, cognac, szalámi, nagy kerek sajtok, hal és egyéb konzervek, cukorkák, hülzni és cigaretta, szappan stb. Persze, hogy bakáink azonnal nekiestek az értékes zsákmánynak, s gyorsan tűntek elé a tarisznyákban a véletlenül adódott kincsek.

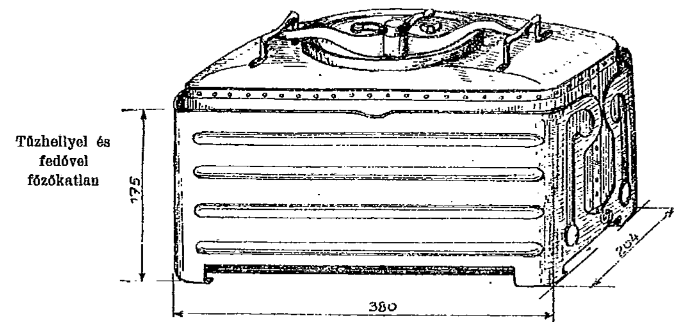
– No, ezt ugyan elfogtuk – kiáltott fel az egyik baka –, de csak már a mi konyhánkat is elfoghatnánk!

Úgy látszik, nemigen elégítette ki őket a sok csemege."[64]

A mozgókonyhák személyzete arra törekedett, hogy a lehető legközelebb kerüljenek a harcoló alakulatokhoz. A főzés persze nem az ütközőzónában történt, hanem hátravonva, de ha elkészült az étel, olyan közel vitték (sokszor csak sötétedés után) az első vonalhoz, amennyire csak lehetett. Ha az ellenség tűz alatt tartotta a területet, ételhordó katonák mentek az ételért, és sokszor 6-7 kilométerről cipelték a csapathoz a kon-



12 személyes főzőláda



Tűzhellyel és fedővel főzőkatlan

dérokat. Mire célhoz értek, minden kihűlt. Melegíteni nem lehetett, ha tüzet gyújtottak, könnyű célponttá váltak. Az emlékiratokban gyakran olvashatunk arról, hogy az alakulatok annyira féltették a konyhájukat (nehogy lemaradjon és elvesszen), hogy a biztonságra fittyet hányva mégis magukkal vitték az első vonalba, de megvédeni már nem tudták. „...a konyha egy olyan objektummá lett a háborúban a mi bakáink szemében, amelynek tartózkodási helyét mindig és minden körülmények között tudnia kell még a legeslegutolsó poros fülűnek is, úgy, mint akár az ezreddivízió-számot, vagy akár a föllebbvalók neveit."[65]

Bizony előfordult, hogy a biztonságból hátravont konyha később nem találta meg éppen harci manőverekben elkalandozott alakulatát. Egy-

Ételosztás főzőkatlanba helyezett fazekakból valamelyik második világháborús magyar alakulatnál. Ha a tábori konyha valahol lemaradt, az alakulatok maguk gondoskodtak az ellátásról.





Lóháton érkeznek a főzőládák a lövészárokba, valahol Ungvártól keletre. Ahová a tábori konyha nem jutott el, oda így szállították az ételt, ugyanis a főzőláda sokáig melegen tartotta.

mást követték a parancsok, miként kell eljárni, hogy ne forduljon elő fennakadás, de a háborús viszonyok minden intézkedést hatástalanítottak. Lehetetlen volt a szüntelenül változó harci helyzethez igazodni, egyik szükségmegoldás követte a másikat. Weiss Manfréd gyára előrukkolt a 15 literes, háton hordozható, hőszigetelt üsttel, ezt egyetlen ember is képes volt szállítani. Ez a második világháborúban is jó szolgálatot tett, gyakran csak ezzel a „hátizsákkal" tudták az első vonalba juttatni az ennivalót. Egy üstbe tizennyolc adag ételt lehetett tölteni. Egy eleségkocsira, vagyis a gulyáságyút kísérő országos járműre tizenhat darab fért fel belőle. Ha kellett, több fogatot is útnak indítottak a tűzvonalba. De hordozható üstből sem készült elegendő, megtörtént, hogy a megfőtt húst sátorlapokból rögtönzött batyukban hordták ki a lövészárokba.

A másik – noha akkor már nem új – találmány, a főzőláda (Kochkiste) is jó szolgálatot tett. Ez nem volt más, mint rossz hővezetővel kibélelt láda, amelybe két-három lábast lehetett elhelyezni. Eredetileg a hadsereg



Pakk érkezett, ennivalóval. A postahivatalok csak 1941 nyarától vehettek fel öt kilónál nem nehezebb csomagot tábori címekre, eztán 1943 tavaszától ezt szigorították, a küldemény nem tartalmazhatott élelmiszert és dohányt.

számára fejlesztették ki, Németországban, onnan vették át az osztrákok. Ott is, nálunk is a háztartásokban vehették volna a legnagyobb hasznát, hiszen energiát lehetett vele megtakarítani, ennek ellenére a háziasszonyok nem kedvelték, hiába próbálták bemutatók egész sorával is népszerűsíteni. A Katolikus Háziasszonyok Országos Szövetsége azzal hirdette, hogy a háromfogásos ebéd elkészítéséhez mindössze fél órára van szükség, a többit elvégzi a főzőláda, amelyben ízletesebb étel készül, mint a tűzhelyen, ahol az értékes gőzök elillannak. A hús, főzelék, leves némi előfőzést igényel, utána – forrás közben, jól lefedve – már tehetjük is

a lábasokat a főzőládába. Két óra múlva kész az ebéd, de ha nem akarjuk azonnal tálalni, tizenhat órán át meleg marad benne.

A főzőláda lényege a rossz hővezetés. Házilag is könnyen elkészíthető. Azt ajánlották az ügyes kezűeknek, hogy keressenek a pincében vagy a padláson valamilyen ládát (a katonaláda is alkalmas rá), a réseit töltsék ki gipsszel, az alját tenyérnyi vastagon tömjék meg szénával, és ha bekerül az ételt tartalmazó edény, fedjék le szénával töltött párnával. Nagyon praktikus úgy méretezni, hogy egy fazék és két lábas férjen bele. Később a szalmát a fűrészpor váltotta fel, körbetömték vele az edényeket. A *Természettudományi Közlöny* 1917-ben horganyzott hengerrel kibélelt főzőládát ismertet. A henger aljába szerelt 23 wattos izzó alumíniumtárcsákat melegít, így a hőveszteség tovább csökkenthető. A főzőláda tömeges elterjedéséről nem beszélhetünk, talán végleg feledésbe merült volna, azonban a második világháború idején ismét előkerült. Akkor megint arra buzdították a lakosságot, hogy maga készítse el, megéri a fáradságot, hiszen tökéletesen helyettesíti az akkoriban újdonságnak számító, de drágán megvásárolható sípoló fazekat. A kukta elődjéről van szó. Alumíniumból készült nyeles formáját 1938-ban szabadalmaztatták.

Ha a háztartásokban nem is, a háborúkban nélkülözhetetlennek bizonyult a főzőláda. A hegyvidéken harcoló alakulatok élelmezése megoldhatatlan lett volna nélküle. A magaslatokon állomásozó csapatokhoz teherhordó öszvéreken, lovakon juttatták el a főzőládákban tárolt meleg ételt. Mire kitört a második világháború, kifejlesztették a 12 és 24 személyes főzőládát, ebben rozsdamentes, saválló acélból készült katlant helyeztek el, vagyis nem csak tárolta és hosszan melegen tartotta az ételt, hanem főzésre is alkalmassá tették.

Az 1930-as években kezdett a honvédség átállni a gépi vontatásra. A haditechnika addigra annyit fejlődött, hogy lófogatú mozgókonyhá-

val és sütőkemencével nehézkes lett volna harcba indulni. Újra kidolgozták az ellátás szempontjait, szabályrendszerét, például a beszerző és élelmező oszlopokkal vagy az utánpótlást biztosító vonalakkal kapcsolatban. Ez bizony nem volt egyszerű, ha belegondolunk a részletekbe: a második világháborúban nemcsak gyalogosok harcoltak, hanem lovas, gépkocsizó, sőt kerékpáros alakulatok is. Ezek menetteljesítménye más és más, ehhez kellett alkalmazkodniuk az élelmező szolgálatoknak, ráadásul légitámadásokkal is számolni kellett. Az ördög azonban a részletekben bújik meg, hiába működik a nagy rendszer, a lényeg mégis csak az, hogy a katonai alegységek mindenütt meleg ételt kapjanak, ez pedig a jó öreg gulyáságyú nélkül megoldhatatlannak bizonyult. Ráadásul a konyhás gépkocsik nehéz terepen közlekedni se tudtak. A hadvezetés szerette volna elérni, hogy a mozgókonyha megszabaduljon a szerinte komolytalanul hangzó gulyáságyú elnevezéstől, ezért megalkotta a taligakonyha kifejezést, de hiába, a gulyáságyú szó a mai napig él, elpusztíthatatlan.

A taligakonyha tehát tulajdonképpen korszerűsített gulyáságyú, ami azt jelenti, hogy gépkocsi is vontathatta (de ló is; a vontatószerkezetet rúdra lehetett cserélni), egyaránt szerelték fa- és gumikerékkel. Az első taligakonyhák még lóvontatásra készültek, a berendezés mellső részét alakították ki kocsibaknak. Három darab 45 literes üstben lehetett rajta főzni, vagyis nagyjából 130 embert látott el. A második világháború előtt tovább modernizálták, az üstöket 93 liter űrtartalomra növelték. A taligakonyhák az ötvenes évek elejéig szolgálták a hadsereget.

2. „REGGELTŐL ESTIG SZABAD ÉG ALATT"
Variációk frontmenüre

A hadsereg vezetése mindenkor javaslatot tett a mozgókonyhán elkészíthető ételekre. Elsődleges szempont az egyszerűség és a megfelelő tápérték volt. Az, hogy legyen sok és laktató. Állandóan visszatérő fogás a gulyásleves, a húsleves, a krumplileves. A marha- vagy disznóhús mellé rizs, búzadara, árpakása, burgonyapüré vagy főzelék járt. A pohánkát, borsót, babot és lencsét pirított hagymával és szalonnával adták. Tésztaféle (tarhonya), gombóc és puliszka (kukoricaliszt pirított szalonnával) is szerepelt az „étlapon". Ha kevés idő maradt főzésre, rögtönözni kellett, például héjában főtt burgonya (sózott zsírral), vagy tejes köleskása készült, ha nem volt hús, elővették a vagdaltkonzerveket, abból készült valamilyen fogás. Egységes „frontmenü" tehát nem volt, minden alakulat úgy boldogult, ahogy tudott.

Az első világháború elején még minden szépnek látszott.

„Nagyjából megmutathatjuk, milyen katonáink étlapja a háborúban. Minden ezred hetenként állítja össze s parancsban közli a csapatokkal. Nagyjából hasonló, szinte egyforma mindenütt.

A 30. népfölkelő gyalogezred egyik heti étlapja.

Hétfőn reggeli: tejes kávé, feketekávé vagy tea (és a többi napokon is ugyanez); ebéd: húsleves rizzsel, savanyú káposzta; vacsora: burgonyatészta.

Kedden ebéd: sertéspörkölt, túrós tészta; vacsora: bableves.

Szerdán ebéd: húsleves darával, savanyú burgonya; vacsora: köményleves szafaládéval.



Két jól megtermett harcsa a zsákmány. A katonák örökké éhesek, minden alkalmat megragadnak, hogy ráadást szerezzenek, noha az volt a véleményük, hogy a hal nem jó semmire, a harchoz erő kell, azt pedig csak a marhahús ad.

CSÜTÖRTÖKÖN ebéd: gulyás rizzsel, lekváros tészta; vacsora: burgonyaleves.

PÉNTEKEN ebéd: húsleves tarhonyával, bab vagy borsófőzelék; vacsora: darázstészta.

SZOMBATON ebéd: cók-mók; vacsora: gulyás.

VASÁRNAP ebéd: húsleves árpakásával, mákos tészta; vacsora: szalonna.

Ehhez tudni kell, hogy a katona igen nagy kvantum kenyeret kap. Mindenhez eszik bőségesen kenyeret. Hébe-korba bort is kap. Néha este is kávét. És a leves: a leves nem olyasvalami, amit nekünk leves cím alatt tálalnak. A katona levesében egy jó ökölnyi darab marhahús van elhelyezve. Közel egy fél font. És mi a cók-mók? A katona úgy hívja, hogy cakumpakk – minden együtt. Ez a katonák egyik legkedvesebb étele. Együtt fő a leves, a hús, a főzelék, a tészta. Ebben az ételben benne van minden, ami jó, kellemes és étvágyingerlő."[66]

Lássunk egy másik beszámolót. A *Pesti Napló* 1916. július 26-i számában Lázár Miklós tudósít az olasz frontról.

„A rajvonalba málhás állatok szállítják a tiszti és legénységi ebédet, reggelit egyszerre. Az olasz persze hozzávetőleg tudja az ételszállítások idejét, helyenként be is látja az utakat és így ezek a derék málhásállat vezetők ágyútűzben viszik fel társaik ennivalóját, mégsem késnek soha, egy pillanattal sem, tudják, mennyire várják, lesik őket a honvédek odafenn." Lázár Miklós San Martinon való tartózkodása idején a nagyváradi honvédeknek így festett a heti étlapja (leves után): marhahús zöldbabfőzelékkel; húskonzerv burgonyafőzelékkel; marhahús káposztafőzelékkel; marhahús szárazbabfőzelékkel; marhahús káposztafőzelékkel; marhahús zöldbabfőzelékkel; marhahús gerslivel. Reggelire: főtt tojás, szalonna, nyári kolbász, házilag készült nyári szalámi.

A hét két napján fél liter sör, öt napján negyed liter bor is járt mindenkinek. Ezeken kívül kapott a legénység forró feketekávét és hűsítő italnak grogot vagy hideg teát.

Lázár Miklós feljegyezte az állásokban szolgálatot teljesítő tisztek vacsorára kapott heti étrendjét is: zöldbableves, tűzdelt bélszín burgonyafőzelékkel és ugorkasalátával, linzi tortaszelet; becsinált leves, rucapörkölt makarónival és mandulás kifli; kalarábéleves, szalonnás marhasült, zöldbabfőzelék és palacsinta; grízgaluska leves, tökkáposzta főzelék marhasülttel, csokoládérollni; burgonyaleves, gombássült makarónival és ugorkával, túrós kifli. „Reggelihez kap a rajvonal tisztikara felváltva tojást, sonkát, sajtot, házilag készült császárhúst és

A harcok elől menekülő lakosság sokszor az állatait is hátra hagyta, olyankor rengeteg baromfi és sertés állt a szakácsok rendelkezésére. A katonák kávé helyett tyúkhúslevest ittak, a disznóhús megszerzése pedig egyetlen lövésbe került – ahogy egy első világháborús, galíciai emlékirat említi.





Honvédhuszárok rákásznak.

krinolinvurstot. Olyan mennyiségben, hogy lunch-re is marad belőle elegendő. Fejenként minden tisztnek kijár naponta egy üveg ásványvíz, egy üveg sör vagy három deci bor. Hűsítő italnak málnaszörpöt adnak. Az ezrednek nyolc fejőstehene is van. Ezenkívül minden tiszt kap egy hétre egy tejkonzervet, ami igen bevált."

A korabeli lapokat optimista híradások lepték el. A haditudósítók szívesen látott vendégek voltak a harcterek környékén, az ott készült képes-szöveges beszámolók bizonyára megnyugtatóan hatottak a hátországban nélkülözőkre, akik tűzdelt bélszínt akkoriban még képen se láttak.

„Hogy pedig néhanapján milyen ebédekhez jutnak a katonák, annak illusztrálásául ide jegyezzük, hogy a harctéren levő egyik honvédezredünk tisztikara december hatodikán, amikor az ezredparancsnoknak volt a névnapja s a Kárpáthy-vendéglőnek nevezett lövészárokban vagy sátorban díszebédet rendezett, amelynek litografirozott éteksora

a következő volt: paradicsomos csirkebecsinált, hal aspikban, nyúlgerinc gombóccal, rántott csirke kompóttal és savanyú uborkával, torta, sütemény, sajt, gyümölcs, fekete kávé, parfait à la Istvánffy. A finom falatokhoz pediglen sört, vörösbort, tokaji szamorodnit, Palugyai bort, magyar és francia pezsgőt, valamint különféle likőröket szolgáltak föl. Talán mondani sem kell, hogy pohárköszöntőkben nem volt hiány és hogy a pohárcsengésbe a kissé távoli ágyúdörgés vegyült. Akkor pedig, mikor az ezred tisztikara ilyen ebédhez jutott, és amikor a közelben levő másik honvédezred néhány tisztjét is vendégül látta, a legénység sem panaszkodhatott amiatt, hogy nincs mit harapni. Ez alkalommal ugyanis az ezred altisztjei és közlegényei között 9 marhát, 200 kiló szalonnát, 490 liter rumot, 10.000 adag kávékonzervet, 40 láda kétszersültet, 20 láda húskonzervet, 400 kiló rizst, 80 kiló csokoládét, 200 kiló cukrot, 100 kiló sót, 15.000 darab cigarettát, 600 darab szivart, 5000 csomag pipa-dohányt osztottak ki. Hogy pedig az ezred néhány lovának se legyen panaszra oka, 40 zsák zabot bocsátottak rendelkezésükre. Hát amint mindezekből látszik, a magyar honvédek élelmezése általában kiváló, és hogyha a legények és a tisztek ennek dacára sem híznak meg, az csakis abban találhatja magyarázatát, hogy kissé több jut ki nekik a szabad mozgásból és valamivel kevesebb a pihenésből és alvásból, mint amennyire szükségük volna. Azok az anyák és a feleségek tehát, akiknek, fiaikra és férjeikre gondolva, evés közben torkukon akad a falat, nyugodtak lehetnek, mert szeretteiket jól táplálják, olykor pedig olyan ebédekhez juttatják, amilyenekből otthon se mindenkor vehetik ki a részüket." *(Pesti Hírlap, 1914. december 15.)*

A fenti beszámoló felvet egy kérdést: létezett külön tiszti ellátás, vagy sem? A válasz: volt is, meg nem is. A helyzet kettőségét pontosan foglalja össze Szokolay Kálmán ezredes[67], aki szerint a kétféle étkezést nem engedélyezték, de nem is tiltották. A tisztek és a legénység élel-



Vadász és zsákmánya. „Már az erdőbe való belépés után hatalmasan megzavarta a csapatok rendjét egy vadkan, amelyet valamelyik honvéd véletlenül felvert a tanyájáról.(...)A gyengébb szívűek fákra kapaszkodtak s legalább félórába telt, amíg a nyugodt előremozgást folytatni lehetett." – írja visszaemlékezésében De Sgardelli Caesar őrnagy, katonai szakíró.

mezése elvileg teljesen egyforma volt, ugyanakkor a gulyáságyút eleve úgy építették, hogy helyet kapott rajta a tiszti kondér. A háború első szakaszában – amikor az ellátás még zökkenőmentesnek mondható – ritkán főztek külön a tiszteknek, sőt a jó parancsnokok ezt meg is tiltották. De az ellenpéldákat is hosszan sorolhatnánk. A przemyśli kórházakban például az orosz csapatok ostroma idejében négyféle menüt vezettek be. Az orvos parancsnokok, az orvosok és a katonai vezetők nagyon jó kosztot kaptak, a beteg és sebesült tisztek már kevésbé, a betegápolók még kevésbé, a kórházban ápolt legénység ellátása pedig csapnivaló volt. Deseő Alajos tábornok is arról számol be harctéri naplójában (Budapest, 1937), hogy akadtak olyan századok, ahol a tisztek

„Elkél a menázsi mellé egy kis sült csirke, idei liba (...) Nyugodt lelkiismerettel hunyhatunk szemet, illetve fogjuk be a fülünket, ha itt is, ott is, utolsót jajveszékel a baromfi. Hadd legyen öröme a bakának"
– emlékszik vissza a volhiniai napokra Székely Aurél százados.



számára külön sütöttek-főztek, de legtöbb helyen mindenki a legénységi konyháról kapta a zupát. (A szó az ausztriai német „suppe", azaz leves jelentésű kifejezésből terjedt el a 19. század végén. A közös hadseregben így nevezték a reggelire kapott rántott levest. Zupás: aki bent maradt a seregben levest enni, továbbszolgáló altiszt lett, vagyis bezupált.)

Kozma Miklós[68] arról panaszkodik, hogy a konyhakocsik sokszor csak éjszaka érik utol az alakulatukat, így a menázsiosztás az alvásidő rovására megy. Előfordult, hogy a konyhát öt napig nem is látták, meleg ételt nem ettek, a tartalékra kellett hagyatkozniuk. Megtörtént, hogy repesz lyukasztotta ki a főzőládát, az étel szerencsére nem folyt ki, de kegyes hazugsággal újabb huszonöt adagot kértek. A galíciai fronton 1916 karácsonyán a legénység gulyást, mákos csuszát és bort kapott vacsorára, míg a tisztek bécsi szeletet, kétféle tortát, pezsgőt és feketekávét, amúgy pedig kiegyensúlyozatlan volt az ellátás. A tiszti menázsit messzebbről hozták, általában hidegen érkezett, nem is volt jó, ellenben a legénységnek helyben főztek, hol gulyást, hol húslevest és főzeléket, az mindig kitűnő volt.

A komáromi származású Zsitvay Lajos tüzér szakaszvezető 1916 áprilisától novemberig vezetett frontnaplójába naponta bejegyezte, mit kaptak enni. Az ebéd általában húsleves, gulyás, rántott leves, kelkáposzta-, bab- és sárgarépa-főzelék, darakása, magyar vagy német húskonzerv, míg a vacsora aránylag egyszerűbb volt, legtöbbször szalonna és kávé. A szakaszvezető két esetben fakad ki. „Ebéd konzerv borsófőzelék többször is. Nem dobozokban kapjuk a konzervet, hanem már felbontva és még egyszer jól megfőve, mert többször előfordult már, hogy elromlott konzervet találtunk." A másik: „Vacsora lekváros metélt és fekete. Illik is, hogy egyszer már mink együk meg a lekvárt, és hogy a lisztből nekünk főzzenek. A szalonna úgyis hétszámra ment."

Ha már a szalonna szóba került: úgy látszik, a zsíros ennivaló már akkor is vízválasztót jelentett az emberek ízlésében. A visszaemlékezők

túlnyomó része nem foglalkozik az élelmezéssel, néhányan feljegyzik a rossz tapasztalataikat, akad azonban, aki kellő részletességgel fejti ki benyomásait. Ilyen forrással szolgál például Csabai István[69], aki a 39. gyalogezred „konyhakalandjairól" számol be. A frontélelmezés máshol nem található részletei olvashatók az alábbi sorokban.

„Közvetlen a pozsarki erdő melletti házban van a század konyhája és trénje! (...) Tehenünk is volt. Ezen a télen hármat fejtünk és kis borjúnk is lett, melyet nagy gonddal neveltünk jó fél esztendeig! Még december hónapjában szabályszerű szokássá vált, hogy hetenként egyszer halat kellett adni ebédre. Ezért nem igen lelkesedtek! Ahogy az itteni vidékiek megszokták burgonyát és nem cserélték fel a jó marhahússal, úgy szokta meg a debreceni ember a tehénhúst és nem volt hajlandó hallal helyettesíteni! Nem csodálkoztam rajta! Reggeltől estig szabad ég alatt, erdőben dolgoztak, vagy az út mentén foglalatoskodtak; fát vágni, földet hányni, fagyos rögöt csákányozni nem igen lehet sózott hal mellett, ilyen munkához erő kell, erőt pedig nem a hal meg a burgonya, hanem a jó marhahús ad. (...)

Első utam kora reggel a felvételező helyhez vezetett. (...) Itt mondják el a bakák a Miatyánknak azt a részét, mely úgy kezdődik, hogy mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma! Itt kapják ki a századok a mindennapi élelmet, és ami az élelmen kívül a mindennapi élethez odakinn a fronton kell! Amit itt kiadnak, azt beleírják egy könyvecskébe. (...) A könyvecskének egy lapján körülbelül ez áll: hús, kenyér, liszt, só, paprika, ecet, uborka, kávé, rum, tea, cukor, fa, dohány, gyertya, petróleum, vitézségi éremszalag, tábori levelezőlap, faforgács, gyufa. Minden reggel nyolc órakor megkapja minden század a maga részét és viszi haza, a konyha körzetébe s elkészíti. Amely század kint van az első vonalban vagy tartalékban, annak délután főznek, nekünk most

Seite 752 Österreichs Illustrierte Zeitung Heft 32









Szenen aus dem Leben unserer Braven in Westgalizien: 1. Friseurladen im Felde. 2. Impfung gegen Typhus. 3. Am Hilfsplatz einer Kavallerie-Divisions-Sanitätsanstalt während eines Kampfes. 4. Eine mobile Entlausungsanstalt. 5. Bei der Mannschaftsmenage. 6. Zum „Tode" verurteilt. 7. Wie man im Felde aus jedem beliebigen Wasser brauchbares Trinkwasser macht. Das Wasser wird durch einen Delphinfilter gepumpt.



Kerpely Jenő gordonkaművész játszik valamelyik első világháborús fronton. Az előtérben katlanra helyezett főzőládák láthatók.

rendes időben van ebédünk és vacsoránk. Amazok egyszerre kapnak meg mindent, mi külön-külön minden ételt!

A húst nem itt osztják, azt a mészárszékről viszik. Az ezred mészárszéke mindig tiszta, most különösen csinos. Még a marhák is ki vannak csinosítva. Tagbaszakadt legények ütik le az ökröt és szabdalják darabokra a marhatagokat. Egy emberre ezidőtájt körülbelül egy negyedkiló hús esik naponta. De ez nem kerül mind az üstbe! Egy részéből kolbászt készítenek. (…) Ez az a bizonyos cufusz, mely a német Zubussnak megdebreceniesített alakja! Magyarul legjobb lett volna falatnak elkeresztelni! Én ráadásnak fogom hívni! Amikor először láttam és először ettem, csodálkoztam, hogy miért kell azt a negyedkiló húst két részre osztva, főtt hús és kolbász alakjában kezébe, illetve szájába adni a bakának? (…) Boór hadnagy, az ezred élelmezési tisztje elmesélte nekem a ráadás keletkezésének történetét. Még 1914-ben, mikor minden harctéri katonának kijárt a 400 gramm hús, a téli hidegek beálltával úgy vélte a legfőbb hadvezetőség, hogy az időjárás viszontagságainak kitett emberi szervezet javított táplálékot kíván. A Kárpátokban küzdő sereget fokozott mértékben kellett táplálni! A majdnem félkiló marhahús talán elég is lett volna, ha frissen megfőzve, meleg állapotban kerül a baka gyomrába! Ez azonban nem volt mindig lehetséges! A mozgókonyhát nem lehetett kivinni az első vonalba és ott kiosztani minden embernek a levest, húst meg főzeléket! Ha meg a konyha üstjéből kiszedték és kisebb edényekbe rakták, akkor kihűlt az étel. Hidegen nem ette meg a baka a levest, s a hideg marhahús sem volt ízletes. A kárpáti harcokban az emberek akárhányszor napokig harcban álltak hegyek csúcsán, völgyek mélyén, erdő közepén, vagy hídtalan folyó túlsó partján. (…) Mindennap rendszeresen meleg ételt adni a katonáknak ebben az időben lehetetlen volt. Hideget kellett adni, ha akarták, ha nem. A hideg ételek között pedig nem a főtt marhahús áll első helyen! Jobb annál még a fagyos szalonna is! De még mennyivel jobb! – kiáltott fel a debreceni baka, mikor először a kezébe adtak egy darab szalonnát. Megmondták neki azt is, hogy ez csak ráadás, a rendes ebédjét és vacsoráját azért megkapja csakúgy, mint eddig, a szalonna csak azért van, hogy annál jobban bírja a hideget, meg a muszkaűzést! Jó – gondolta a magyar baka –, csak szalonnát adjanak mindennap jó darabot, elengedi ő az ebédet is meg a vacsorát is – úgy, mint eddig! Igen ám, de nem állt az egész hadsereg szalonnát szerető debreceni magyar bakákból! Voltak abban pesti fiúk is, bécsi gyerekek is, sőt eleinte még csehek is! Ezek meg a szalonnát csak hírből ismerték! Gyomruk meg még úgy sem. Ezeknek legjobb lett volna tejeskávét adni ugyanakkor, amikor a magyar katona szalonnát kapott! De akármennyire szívén feküdt is a legfőbb hadvezetőségnek a tehenészet, tejeskávét mégsem adhattak a

fronti bakának, legfeljebb a frontmögötti alakulatoknak! Hanem hogy mégis kedvét keltsék a jó városi fiúknak, hát rendeltek számukra sajtot! Valódi ementáli sajtot, olyat, amelyikben több volt a lyuk, mint a sajt! Ezt hordták ki a frontra elég nagy darabokban. Mikor aztán a hadseregszállítók megtudták, hogy kint a harctereken kapós a hideg étel, ajánlották, hogy szállítanak gyümölcsízt is meg jóféle szalámit!

Volt tehát négyféle ráadás! Szalonna, sajt, lekvár és szalámi! Ezt a négyféle ráadást azután akként osztották szét, hogy a lekvárt adták a magyarnak, a szalonnát a németnek, a sajtot a cseheknek, a szalámit pedig a tiszteknek! Valamivel később azután mégis csak módosult ez az elosztás, s az első tél vége felé a debreceni baka már csak szalonnát kapott ráadásnak! Teltek-múltak az évek és szépen lassan elérkezett a háború harmadik esztendeje. Bebizonyosodott, hogy több a kolbász – akarom mondani –, több a nap, mint a szalonna! Sőt a sajt is fogytán volt, a lekvárt meg egészen maguknak foglalták le a poroszok! Ritka lett a cufusz, elmaradozott a ráadás!"

A háború nehéz napjait, a megpróbáltatásokat, a nélkülözést legfeljebb felidézni tudjuk, átérezni aligha. A főtiszti visszaemlékezések is legfeljebb tényközlésre szorítkoznak, meg sem próbálják újra átélni a mindennapi drámát. Margarin úszott az ételek tetején, de legtöbbször még az se. A leves forralt víz, benne néhány tésztaszállal. Egy hétig vadkörtével táplálkozott a csapat. Két nap alatt ötvenhét kilométernyi gyaloglás egyetlen húskonzervvel a gyomorban. Két ütközet között csak annyi idő volt, hogy egy darab száraz marhahúst elrágcsáljon a harcos. A sült marharépa kezd áhított csemegévé válni. Már a fűrészporos kenyér is hiánycikk. A hideg, faggyús konzerv íze émelyítő. Harácsolt aszalt szilván élnek a honvédek. Kávénak nevezett rossz ízű, híg lötty. Egy csajka szürke lé, néhány szem rizzsel. Gulyás, de milyen? Pár tüdőcafat úszkált benne.



Ajtóra fektetett hízót tisztítanak perzselés után. Mindenütt jó hasznát vették a parasztság soraiból besorozott katonáknak.

„(...) a legénység (természetesen mindig, a tisztek is) már napok óta semmiféle élelmet nem kaphattak és éhesek lévén, mindenki azt evett, amit talált. Ha az ezred itt-ott rövid pihenőkre megállott, a káposztaföldekre vetették magukat és kivágott káposzták torzsáit fogyasztották, majd orosz hullákra találva, az ezek kenyérzsákjában talált kenyeret és dohányárut szedték elő. Gyümölcs is volt még egyes fákon és ezeknek élvezésekor talán senki sem gondolt arra, hogy nem-e már ekkor lett a mi ezredünk is megfertőzve kolerával, amely – mint majd látni fogjuk –, azután olyan rémes pusztítást végzett közöttünk is."[70]

Az élelmezés változatosabbá tételeért, és azért, hogy a levágott marhák egyik része se menjen veszendőbe, a hadvezetőség 1915-ben intézkedett, hogy a marha gyomra és lába is kerüljön a konyhákra. Javaslatuk szerint a gyomrot ugyanúgy kell megfőzni, mint bármilyen



A nagyobb csapategységek, hadosztályok, ezredek mozgó vágóhidat működtettek, ami azt jelenti, hogy a csordát hajtották a csapat után, és megfelelő helyen, általában hosszabb pihenő idején megkezdődött a vágás. Egy hadosztály részére alkalmanként ötven marhát vágtak le.

más húst, így például gulyásnak is alkalmas. A fejből és a lábakból kocsonya készülhet.

Ide kívánkozik a Dörrgemüse, vagyis a drótsövényfőzelék néven közismert, ám rettegett fogás. Az alapanyagul szolgáló szárított zöldség válogatás és tisztogatás nélkül került a szakácsokhoz. Irtóztak tőle a katonák. A második világháborúban ismét megjelent a katonai élelmezésben, de akkor már jobban odafigyeltek az alapanyag minőségére.

A katonákat találékonnyá teszi a szükség, úgy próbáltak enyhíteni a nyomorúságukon, ahogy tudtak. Igyekeztek meleg ételt varázsolni, ha volt miből, ha pedig nem volt, szereztek mást. Az állásokban tüzet gyújtottak, krumplit sütöttek, konzervet melegítettek. Kozma Miklós írja,[71] hogy a bakák örvendetesen feltalálták magukat, „mindegyik süt-főz, kitűnő kávékat készítenek a konzervből, zsírt olvasztanak a szalonnából, azt elteszik üres konzervdobozokba, aztán kerül egy kis krumpli, hagyma, miegymás és délben mindegyik külön főz magának a fedezékfalba vágott kis főzőlyukon. Még rostélyost is sütnek." Egyébként még tűzrakásra sem volt feltétlenül szükség, spirituszkockához hozzá lehetett jutni, része volt a huszárok felszerelésének. A visszaemlékezők sok érdekes esetet elevenítenek fel. Íme, az egyik: „A kastélyban az ezredtörzzsel elszállásolt telefonisták pedig – amikor már jóllaktak mindenféle ízes pecsenyével – két pávát vettek észre. És nem éhségből, nem is azért, mert jólesett volna, hanem azért, mert még ezideig nem ettek pávát, megsütötték és megették a pávákat is. Azt mondják, nem valami jó volt."[72]

A harcosok találékonyságára (vagy inkább ravaszságára?) Komáromi János szolgál egyedülálló bizonyítékkal.

„1915 októberében az Ikva-fronton volt állásban a 29-ik honvédgyalogezred. A tartalékban elhelyezett csapatok üres idejüket arra használták fel, hogy hatalmas készleteket gyűjtöttek össze télire a ritka szép volhiniai krumpliból. Így történt nálunk is. A honvédek hatalmas vermet ástak s miután a vermet teletöltötték krumplival, sír formájára hantolták fel az egészet, még fejfát is helyeztek az egyik végébe, ezzel a felírással:

»Itt nyugszik Tar István 29-es közhonvéd.«

Így aztán bizonyos volt, hogy senki nem bántotta a krumplit, mert mindenkinek szent hite volt, hogy hősi halott nyugszik a kereszt alatt."[73]

A gulyáságyú mellett szolgálókat mindig, mindenütt megbecsülték, olyan pedig, akinek csakugyan a szakácsság volt a szakmája, ritka madárnak számított. A szakmai öntudat, a bajtársiasság azonban sokat számított.

„Legurul a lankáson a gulyáságyunk. Jelenti Ferenc bácsi, hogy itt a vacsora. Nagyszerű öreg fiú infanteriszt Kuhajda, századszakács. Becsületkérdésnek tekinti, hogy mindig jó legyen a menázsi. Valamikor télen, mikor nagyon nehéz volt a rossz utakon az utánpótlás s kevés anyagot kapott Ferenc bácsi, egyszer sírva lépett századparancsnoka dekungjába, letette a kanalat gazdája asztalára s leköszönt a szakácsságról. »Nem nézhetem, alássan jelentem, éheznek a gyerekek.«"[74]

Az első világháborúban a konyha személyzetét a parancsnok vezényelte – szakképzés nem volt –, szerencsésnek mondhatta magát az az alakulat, ahol a szakács értett valamit a főzéshez. Persze volt, aki belejött, de általában elmondható, hogy az alapanyagot sokszor teljesen ésszerűtlenül felhasználva az amatőr „konyhaművészek" csapnivaló menázsit állítottak elő. Márpedig az ellátás minősége és az ételek tartalma kulcskérdés. A két világháború között a magyar hadvezetés – okulva az előzményekből – szolgálati szabályzatban tette kötelezővé a szakácsképzést. Rámutattak, hogy az angol hadseregben kifogástalan, valósággal fényűző a koszt, a franciáknál, igaz, egyhangú, de alapos elméleti és gyakorlati ismeretekkel vértezik fel a szakácsokat. Németországban is működik katonai szakácsiskola – a tanfolyam 10-14 napig tart –, sőt kísérleti konyhát is felállítottak, ahol élelmiszervegyész segíti a munkát, az ideális fogások összeállítását. Nálunk elég későn, csak 1938-ban kezdtek érdemben foglalkozni a kérdéssel. A legkomolyabb javaslat az volt, hogy minden hadtestnél jelöljenek ki egy szakácsképző mintakonyhát, ahol évente öt, kéthónapos tanfolyamon 100-150 katonát lehetne szakácsnak kiképezni. Aztán minden másképpen alakult,



Sütés a földbe vájt főzőlyuk fölött. A képen nem látszik tisztán, de talán hal készül a serpenyőben. A harcosok találékonysága sokszor áthidalta a súlyosbodó ellátási nehézségeket.

1942 tavaszán, Budapesten, az Üllői úti Mária Terézia (később: Kilián) laktanyában állították fel a honvédségi mintakonyhát, ott folyt a képzés hathetes tanfolyamokon. Az oktatást a bécsi Sacherben tanult, majd a Hofburgban is dolgozó Ujváry Sándor vezette. A szakácsjelölteket alaposan felkészítették, megtanultak főzni a létező összes konyhai alkalmatosságon a tűzhelytől a taligakonyhán át a huszonöt személyes főzőládáig. Az volt a kitűzött cél, hogy a hadra kelt sereg étrendje tartalmasabb és bőségesebb legyen, mint a békebeli. Előírták, hogy a nyers alapanyagokból, illetve konzervekből miként kell jó ízű, magas tápértékű, ugyanakkor laktató ételeket előállítani. Láttuk, az első világháborúban erre nem sok figyelmet fordítottak, az étrend általában néhány ételből állt, ezek ismétlődtek egy héten többször is.

Az Ujváry-féle iskola tanfolyamai alapján készült a *Tábori étrendek, tábori konyha* című füzet (1942), ezt használták a frontszakácsok.

Tizennégyféle leves (például húsleves, paradicsomleves, tarhonyaleves, rántott leves, konzervből készült gulyásleves, és Etáp kivonatból, illetve kockából készült erőleves), tizenötféle húsétel (többek között pörköltek, tokányok, székely gulyás, rizses és tarhonyás hús, marhasült mártással, füstölt hússal és babbal készült gulyás), tizenegyféle főzelék (babból, lencséből, édes-, savanyú-, valamint kelkáposztából, tökből, kalarábéból) szerepel benne. De benne van a lecsó, valamint a mára kicsit feledésbe merült paradicsomos krumpli és a paradicsomos káposzta receptje is. Tizenkétféle köret (galuska, rizs, makaróni, hagymás krumpli, cékla, fejes saláta) és tízféle tészta (káposztás, mákos, túrós és krumplis tészta, lekváros derelye, bukta, tepertős pogácsa) elkészítési módja olvasható az ajánlott fogások listáján.

Ebben az időben a katona egy napra a reggelin kívül fél kiló kenyeret, fél liter levest és háromnegyed kiló sűrű ételt – vagyis húst főzelékkel vagy más körettel – kapott. A hadi élelemadagnak 120 gramm fehérjét, 50 gramm zsírt és 500 gramm szénhidrátot kellett tartalmaznia. Az 1914–1918-as helyzethez képest a szakácsok jóval kevesebb önállósággal rendelkeztek, az alakulatnál szolgáló – a Hadbiztosi Akadémián két év alatt kiképzett – élelmezési tiszt döntött mindenről.

Aztán hamar kiderült, hogy hiába a tábori étrend, ugyanis a 2. magyar hadsereg ellátását a hazai élelmező osztagok végezték, a magyar katonák szája íze szerint főztek, a frontra érkezés után azonban ezt a feladatot a németek vették át, nem éppen közmegelégedésre. Elvileg az alapanyagot itthonról kapták az alakulatok, de a nagy távolságok miatt akadozott, majd elapadt az utánpótlás. Hús vagy friss zöldség ritkán került a csajkákba. A szakácsok konzervből és zöldségszárítmányból főztek, de kenyérből sem volt elegendő.

3. AZ ELSŐ PÁR FALAT IGEN NEHEZEN MENT LE
A lóhús a háborús élelmezésben

Az ország első lóvágóhídja 1905-ben Pesterzsébeten állt munkába – elkeserítő higiéniai viszonyain sokat háborogtak a lapok –, s mindjárt nyitottak hozzá három kimérést is. A fogyasztás folyamatosan nőtt: az első világháború kitörése előtt már huszonnyolc budapesti hatósági hússzékben lehetett lóhúshoz jutni. A fővároshoz képest a magyar vidék nem volt olyan gyors: Szegeden például csak 1913 áprilisában nyitották az első lóhúsüzletet (a Mérey utcában); az áru Debrecenből érkezett vasúton. Szegeden meglepően jól fogadta a lakosság az újdonságot, megrohanták az üzletet, kora délutánra általában minden elfogyott. A város a második világháború idején is élen járt a lóhúsfogyasztásban: Szegeden hetente egy tucat ló fogyott el. A Délmagyarország című napilap 1940 nyarán riportot közölt a helyi lómészárszékből, ebből kiderül, hogy lóhúst és baromfit a hústalan napokon is lehetett árulni, bőven van kereslet: tanár, orvos, ügyvéd, munkás és iparos, urak és szegények egyaránt vásárolnak az üzletben. A lóhús kilója 60-80 fillér, a szalámié 1,20 pengő, de a csikóhús a legkelendőbb. Sok háziasszony vélekedett úgy, hogy a lózsír süteménybe sokkal jobb, mint a vaj. A lóhúst – íze édeskés, a kacsa húsára emlékeztet – nyers állapotban nehéz a marhától megkülönböztetni, miként a csikóhús is összetéveszthető a borjúval. A szamárhúst is szerették az asszonyok, ugyanis nem kell hozzá külön zsírt venni.

De talán ennél ellentmondásosabb kérdés ez. A magyar gyomor mindig is tiltakozott a ló- és szamárhús ellen. Szégyellte, aki ráfanyalodott, sokan titokban fogyasztották, de legalábbis nem dicsekedtek

vele, családban maradt. De az éhség nagy úr! Városaink egy része nehezen szánta rá magát, hogy lóhúst kezdjen mérni, de a szükség ennél komolyabb előítéleteket is félresöpör. A lóhús (és a lóhúskészítmények) olcsósága döntő jelentőséggel bírt. Önköltségi áron árulták, ennek köszönhető, hogy mindenütt folyamatosan nőtt a kereslet.

1914 februárjában az árak így festettek:
1 kg. leveshús 64 fillér
1 kg. pecsenyehús, májas- vagy tüdős hurka, nyári szalámi 80 fillér
1 kg. vesepecsenye, darált hús, füstölt hús, zsír 100 fillér
1 kg. levescsont 20 fillér
1 kg máj, vese, velő, lép 30 fillér
1 db. kis kolbász (tormás virsli) 4 fillér
1 db. nagy szafaládé vagy nagy fehér kolbász (augsburgi) 8 fillér
(Összehasonlításul: a marhahús kilója ugyanekkor 1 koronánál, a csirke kilója pedig másfél koronánál kezdődött.)

A háborús lóhúsevés talán legmegrázóbb dokumentuma egy ma már könyvritkaságnak számító kötetben – Lévai Jenő: Éhség, árulás, Przemyśl, Budapest, 1933 – olvasható. Ez a néhány megrázó bekezdés jobban megvilágítja a kérdést, mint valami hosszú magyarázat.

„Kezdjük talán Przemyśl páriáinál, a – lovaknál. (...) December elején a lovak erőállapota már annyira hanyatlott, hogy ezret belőlük mindenesetre levágtak s az első lóhúst a már éhező civil lakosság között osztották ki. December közepén már a várállásokban szolgálatot teljesítő katonaság is lóhúst kapott, míg a honvédek, akik a tulajdonképpeni nehéz szolgálatot látták el, csak január 6-án vételezték fel az első lóhús



Lómészárszék valahol Magyarországon. A lóhúst változó lelkesedéssel fogadta a lakosság, olcsósága azonban elfogadottá tette, ráadásul a második világháború éveiben hústalan napokon is szabad volt árusítani.

adagokat. Nem nagy örömmel. December 30-án utasítás jön, hogy mivel a trénlovak már elfogytak, a lőszeroszlop lovai is levágandók. Jó lovat már nem is igen találtak. Egy ló árát 1150 koronában szabták meg. Óriási összeget tett ki a városban levágott lovak értéke tehát.

Január 2-án már 500 lovat, január 10-én pedig 2000 lovat vágtak le. Eleinte, amíg a zab tartott 3.5-2.5-1.5 kg-ra szállították lejjebb és lejjebb a napi adagokat, de maradékkészletekről s hadiszállításokról lévén szó, negyede kavics és homok volt a zabnak. Azután megindult a nagy vágatás, de azért a megmaradt mintegy 7000 lóról kellett gondoskodni Mindenki igyekezett kedvenc paripáján segíteni. Itt is, ott is volt egy kis eldugott zab. Tréfás kedvű tisztek zöld szemüveget tettek lovaikra szecskarágás közben, hadd legyen legalább az illúzió teljessé.



Két elöljáró a szakács jelenlétében szemléli a taligakonyán elkészült ételt a második világháborúban. A hadvezetés üldözte a „gulyáságyú" elnevezést, de lehetetlen volt kitörölni a köztudatból.

S a megmaradt lovak ugyancsak sűrűn fordultak fel bélrenyheségben, kólikában. Egy civil mérnök végre feltalálta a legújabb lótápot. Finomra gyalult faforgácsot sós vízbe áztattak és ezt adták be a lovaknak. (...) A faforgácsnak etetés céljaira való elkészítésére úgy jöttek rá, hogy a huszárok megfigyelték, a lovak az alom gyanánt alájuk terített faforgácsot éhségükben, kínjukban enni kezdik. (...)

A lóhúst érthetően idegenkedve fogadtuk. A legénység néhány napig undorodva lökte vissza az ételt. Nem vette be a gyomruk. De ez érthető is. Nemcsak a gondolat »lovat enni« volt idegen és undort ébresztő.

Mindenki tudta – s ez a helyzet a civil életben is –, hogy lovat csak akkor vágnak le, amikor muszáj. Ha a ló öreg, elaggott, vagy beteg. A przemyśli bőrig aszott, életunt, agyoncsigázott lovakat mind láttuk, nem lehetett gusztusos a húsuk. A szükség, az éhség azonban lassan rávitte a lóhús elfogyasztására is a magyar katonákat. Az osztrákok, a csehek és galíciaiak sokkal mohóbbak és hamarabb vette be a gyomruk. A honvédekkel volt e tekintetben a legtöbb baj. A szegedi, miskolci, egri baka hallani sem akart róla. Azután szép lassan, január közepére csak elfogyott minden tartalék élelem. Nem volt pénz sem vásárlásra. A városi zugpiac is kiürült, vadászni sem lehetett, s általánossá vált a lóhús étel. Nem is lett volna baj vele, ha éppen a katonaszakácsok tudtak volna bánni a lóhússal és főképpen, ha lett volna az elkészítéséhez hozzávaló. A tiszti konyhák szakácsai a legtöbb esetben hivatásos szakemberek, jobb szakácsok voltak. Ezek kísérleteztek a lóhússal és csakhamar megtalálták a módját, hogyan lehet azt úgy elkészíteni, hogy ne is tudja, ne is érezze senki, hogy lóhúst tesznek tányérjára. A lóhús keményebb a marhánál, különösen zsírtartalma kisebb, s a lovak is természetszerűen inasabbak, soványabbak. Tehát tovább kell főzni, porhanyósabbá kell csinálni. Szárazra, keményre sütni nem szabad, főzni kell, szaft kell melléje. De nem szabad leveshúsnak kifőzni s elvenni ezzel erejét, mert ami visszamarad, élvezhetetlen csizmatalp (...) Nincs melléje semmi hozzávaló. Se elegendő só, se zsír. Fűszer sem, talán az egy paprikát kivéve. Hagyma alig akad kellő mennyiségben. Kenyér sincs megfelelő a szaft kiélvezésére.

Készítettek azután belőle gulyást. Ez volt a lóhús sorsa a legénységnél. A legrosszabb sors, a legehetetlenebb variáció. Kemény, édes, inas, rágós. Sohasem lehetett vele így megbarátkozni. Rengeteg vicc keletkezik éppen ezért a lóhúsról. Az egyik elmondható: Mi a különbség a trójai és a przemyśli hősök között? A trójaiak benne voltak a lóban, a przemyślieknél pedig a ló van bennük.

Az oroszok persze már tudják, hogy lóhúst eszünk, átnyerítenek, ami a honvédeket borzasztóan bántja. A lóhús volt mégis a bajban a szerencse. S a legnagyobb érdeklődés kísérte a városban berendezett ló vágató és feldolgozó műhelyeket.

Egy szabad napomon besurrantam a városba, ahonnan ekkor már hónapok óta száműzve voltam a 8 kilométer távolságú övvonalba. A ló vágatásokra és a nyers hús feldolgozására voltam elsősorban kíváncsi. Öt helyen vágták szegény lovainkat. Wilczán volt a városi vágóhíd. Egészen barbár módon taglózással végezték itt ki a remegő, idegesen nyerítő, s verejtékező állatokat. Patakokban folyt a vér. Gyakorlott, képzett mészáros, vágóhídi munkás alig volt. A katonák nehezen tanultak bele és a munka sürgős volt. (...)

Üstházon fő az étel.
Alkalmi konyha a második világháborúban, talán egy elfoglalt tanyán.





Mozgókonyha, azaz gulyáságyú az első világháborúban. A képen a legelső széria egyike látható. Két összekapcsolt részből állt: elöl a „mozdony", vagyis a „protzkasztni", amiben a húst és a zöldséget tárolták, mögé kapcsolták a rézüstös tűzhelyszekrényt, azaz magát a konyhát.

Közel 15.000 lovat végeztek ki nem egészen 3 hét alatt. Naponta 7–800 ló került a vágóhidakra, s az után, ami még nehezebb volt: feldolgozásra. Csodákat művelt ekkor már itt is az emberi leleményesség. Weiss Manfrédékre kellett gondolnom önkéntelenül is. Ha látnák, hogy készül itt a levágott lovakból tízezrivel egy tartalékos őrmester új találmánya segítségével a gulyáskonzerv, s azután a »libamájpástétom konzerv« – ló májból. És nem is volt rossz, ha az embernek libamáj néven adták elébe.

A lóhús egy részét rögtön széthordták a városi lóhússzékekbe, ahol a lakosság vásárolta. Azután innen felvételeztek a várőrség számára is a friss húsból, Naponta így vagy 120 ló fogyott rögtön el. A többi 600–700 húsa rögtön fagyasztóba került jég közé s innen adtak ki



Szerény kis viskóban tisztek jönnek össze. Körülülik a lengyel szobácska apró asztalát, amelyen a régi idők szépségéről mesél a karácsonyfa ága. S könny belábadt szemmel nézik az égő gyertyák fényében megnyílt perspektívákat."
(Nemess Ernő: Tizennyolcas honvédek, Sopron, 1916)

még néhány hétig a csapatoknak. Készült azután füstölt, pácolt hús is. Ezt „argentinai fagyasztott marhahús" néven adták be a csapatoknak, elhíresztelve igen helyesen, hogy ez még a vár régi készleteiből maradt fenn. Sósvíz oldatot préseltek a pácolt és füstölt húsba. Ez egyik legsikerültebb konzerválási módszernek bizonyult. A belekből lókolbászt gyártottak, s ezt elég szívesen ették a katonák. Delikatesz számba ment a ló sonka, amit oly ügyességgel készítettek – vagy 100 mázsát, – hogy semmivel sem maradt el a disznósonkával szemben. Semmivel? Csak éppen az íze volt rosszabb és a zsírja ehetetlen faggyú. De ki emlékezett ekkor már a hazai sonka ízére?

Ünnepnap volt, ha ló sonka került az asztalra. A legénység ezt sem kapta. A tiszteknek tartották fenn ezeket az ínyencfalatokat, s ekkor szinte naponta sonkáskockát ettünk. A barnalisztű kockákra ráreszelve és jól kipirítva ínyencfalat volt."

Vajon tudja még valaki, miféle állat volt a muli? Ez a szó már kikopott a magyar nyelvből. A muli a ló (kanca) és a szamárcsődör keveréke (fordított esetben: öszvér).

Olasz front, 1918 szeptember: „Maradt még egy igen jó húsban lévő muli a sebesült állatok között, melyről a sötétségben még nem tudtuk pontosan megállapitani megmenthető-e vagy sem. A világosságnál aztán erre is ki kellett mondani a halálos ítéletet. Lapockasérülése volt töréssel.

Előhívattam az üteg szakácsait, kik között volt egy mészáros is.

– A mulit levágjátok! Ma ebédre legyen belőle jó marhagulyás, holnapra marhapörkölt – adtam ki nekik a parancsot.

– Százados úr kérem, csak nem tetszik feltételezni rólunk, hogy mulihust eszünk? – jelentette hebegve szolgálatvezetőnk.

– A muli vesepecsenyéjét adják oda a tiszti szakácsnak, csináljon nekünk belőle ma ebédre marhapörköltet – rendelkeztem válasz helyett a szolgálatvezetővel.

Az ebédkiosztásnál magam is megjelentem. Senki sem jött a »marhagulyásért«. Úgy intézkedtem, hogy a tisztikar is ott ebédel a legénységgel. János elibém tette a tisztikar részére rendelt marhapörköltet. Az urak mind nagyon húzódoztak. Csak mikor látták, hogy magam jóízűen nekiláttam, fohászkodtak ők is egyenként neki. Bevallom az első pár falat nálam is igen nehezen ment le. Az előítélet következtében szinte undorodtam a különben jó illatú ételtől. Amint azonban úrrá lettem az undoron, olyan jóízűt ettem belőle, mintha mindég marhapörkölt lett volna.

– Iá! – kiabálták még egy darabig páran, valahányszor valaki nagy merészen a konyhához közeledett. A vége mégis az lett, hogy az üteg két napig jól élt a fiatal muli húson."[75]

A második világháború idején az újságok a lóhúst illetően is sok jó tanáccsal segítették – vigasztalták – a háziasszonyokat. A lóhúsból éppen úgy készül a húsleves, mint a marhahúsból. Legjobb a gömbölyű felsál velős csonttal, de erőteljesen kell fűszerezni. A főtt húshoz ecetes vagy reszelt tormát, burgonyakörítést tálalhatunk. A felsált párolni is érdemes, bő zsírban megfonnyasztott hagymára kell a húst rátenni, főzés közben tanácsos kevés vizet ráönteni, és ha félig puha, akkor lehet paprikázni, borsozni. Rántani vagy fasírtnak a csikó combja a legjobb.

Németektől vásárolt lovat dolgoznak fel a budai Szociális Nővérek nevű apácarendnél, hogy élelmezni tudják a hozzájuk fordulókat. A kép a főváros ostroma idején készült.



4. SÁRGARÉPA-FŐZELÉK DŐRY ETELKÁTÓL

Konzerv a fronton és a hátországban

Nehezen fogadta el az emberiség, pedig az első tökéletlen konzervek már Napóleon idején megjelentek. Attól kezdve azonban elszánt tudósok birkóztak a tartósítás problémájával, folyamatosan kísérleteztek, szellemes eljárásokat találtak fel, nem csoda, ha a konzerv egyre jobb és sokoldalúbb lett. Az üveget felváltotta a fémdoboz, a kávétól a húsig sok mindent bele lehetett zárni, de az emberek idegenkedtek tőle, az igénytelen konyha szimbólumát látták benne. Ez a szemlélet ma is él, hiszen többre tartjuk a befőzést, a savanyúság házi eltevését. Főzeléket is szívesebben készítünk friss zöldségből.

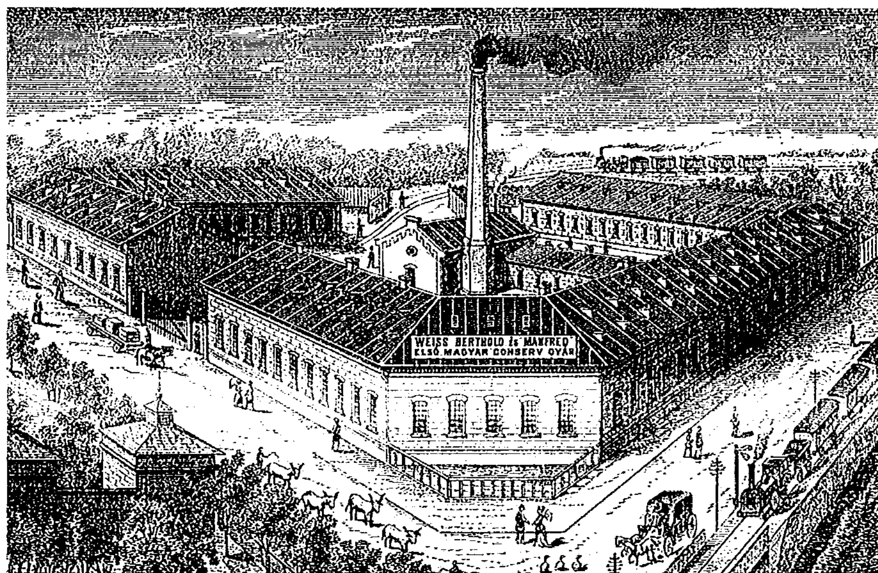
Magyarországon a konzervipar egyedüli fenntartója a hadsereg volt, a leves-, hús-, gyümölcs-, főzelék- és halkonzervek szinte kizárólag a katonaság élelmezésére készültek. Az első világháborút megelőző években e készítmények ára egyébként is olyan magas volt, hogy még a középosztály se nagyon tudta megvenni, a gazdagabbak pedig méltóságon alulinak tartották, hogy konzervből származó élelem kerüljön az asztalukra. Az iparág tehát sokáig csak a hadsereg ellátásában jutott jelentős szerephez, sőt a hadsereg által tudott fennmaradni, megerősödni. A világháborúk okozta ínség idején azonban felértékelődött a konzerv hátországi szerepe, sőt ekkor vált széles körben elfogadottá.

A magyar konzerv története Weiss Bertolddal (1845–1915) és Manfréddel (1857–1922) kezdődött. A Weiss testvérek már 1882-ben konzervgyárat (aztán ehhez kapcsolódó ércárugyárat, majd tölténygyárat) alapítottak. Alapos a gyanú, azért hoztak az akkori viszonyokhoz képest merész döntést, mert megtudták, hogy a hadügyi vezetés kon-

zervüzem létesítését tervezi. Weissék gyára nem volt gyár, hanem csak műhely – „szelencében eltartható hús iparüzlet", ahogy az alapításkor nevezték –, tömegtermelésről ott szó sem lehetett, de aki mer, az nyer, gulyáskonzerv-mintát küldtek a bécsi hadügyminisztériumba, s a készítmény elnyerte a tábornokok tetszését. Weissék folyamatosan fejlesztettek, s bármibe belevágtak, ha fantáziát láttak benne. Elsőként például ők állították elő forró vízben oldódó kávéport.

A Weiss testvérpár mintha kezdettől fogva háborús konjunktúrára készült volna. Sikerre voltak ítélve, amihez nyúltak, arannyá változott. Kevésbé ismert, hogy ingatlanüzlettel is foglalkoztak, sőt a konzervgyárak részére sertéseket is rekviráltattak. Weiss Manfréd 1896-ban nemesi címet kapott – hozzá a „csepeli" előnevet –, 1915-ben a főrendiház tagja lett, 1918-ban pedig bárói rangra emelkedett.

Az 1892-ben Csepelre települt gyár (akkori nevén: Weiss Manfréd Művek) a 19-20. század fordulóján a lőszer-összeszerelés révén a legnagyobb



A Weiss testvérek Soroksári úti gyárában hús-, zöldség-, és gyümölcskonzervet, továbbá leveskivonatot gyártottak hadsereg részére. A Globus márkanevet csak 1924-ben jegyeztették be.

JANUÁR HÓ 16-ÁN

bevonuló katonáinknak

Szükséges FELSZERELÉSI CIKKEK

Földszint jobb

Kötött ujjas mellény	kor.	5.—
Gyapju alsónadrág	„	3.60
Flanell alsónadrág	„	6.—
Pamut Swetter	„	3.50
Gyapju Swetter	„	12.—
Érmelegitő ... —.55	„	1.—
Zekni ... —.32	„	—.60
Lábszárvédő .. 2.20	„	3.80
Hósapka gyapjuból	„	2.—
Hasmelegitő	„	3.80

Földszint hátsóterem

12 drb paprikapca	kor.	—.30
Flanell ing	„	3.50
Csuklóvédő vászon	„	1.20
Esőköpeny	„	16.50
Szőrmegallér	„	25.—

Földszint hátul

Villamzseblámpa 3.—	kor.	2.—
Varrásnélk. nadrággomb	„	—.01
Hálózsák	„	26.—
Tábori öngyujtó	„	—.30
Szarvas faggyu	„	—.12
Önborotva készlet	„	3.50
Tartalék kés	„	—.25
Fapipa	„	—.90

I. emelet

Tehénbőr lábszárvédő	kor.	14.50
Hallina csizma	„	26.—
Hócipő	„	13.50
Kötött lábfejmelegitő	„	—.70

II. emelet

Hátizsák	kor.	6.80
Légpárna	„	4.90
Aluminium ivópohár	„	—.48
Karkötő órával	„	7.50

II. emelet

Uti készlet	kor.	7.80
Takarószij	„	—.60
Forgópisztoly	„	6.—
Tábori iránytű	„	3.—
Tábori látcső bőrtokkal	„	24.—
Tábori takaró	„	5.—

III. emelet

Aluminium csajka	kor.	2.50
„ lapos pohár	„	—.90
„ összecsukó „	„	—.80
„ kanál és villa	„	—.70
„ kés	„	1.70
„ kulacs	„	2.80
Helios thermpalack fél liter	„	4.50
120 drb spiritusz kocka főzővel	„	1.30

IV. emelet

Tea kocka	kor.	—.80
Maggi leves kocka	„	—.05
Libamáj pástétom	„	—.75
Szardinia pástétom	„	—.95
Gyümölcs compót	„	—.60
Tábori cognac	„	1.—
Szardinia dobozban	„	—.34
Herz szalámi kilója	„	5.50
Paprikás szalonna	„	3.50
Hollandi cacao ½ kiló	„	1.40
Csokoládé	„	4.20
Füstölt szalámi	„	3.70
Füstölt kolbász	„	4.80
Svajci ementháli	„	3.60
Akác gyógyméz	„	1.50
Huskonzervek	„	1.30
Tea kocka	„	—.08
Leves kocka	„	—.95

A NAGY ÁRUHÁZ (PÁRISI NAGY ÁRUHÁZ) ANDRÁSSY-ÚT 39.

hadiszállítók közé tartozott. A tulajdonos az első világháború kitörésekor költséget nem kímélve növelte a gyárak kapacitását, s néhány év alatt csaknem harmincezer munkást foglalkoztató hadiüzemmé fejlesztette. Szinte hihetetlen, hogy Weiss Manfréd – Bertold addigra már „kiszállt" az üzletből – mi mindent gyártott: konzervet, lőszerhüvelyt, biciklit, segédmotoros kerékpárt, varrógépet, takaréktűzhelyet, zománcozott edényeket, később autót, sőt teherautót is. A két háború között a vállalat tovább terjeszkedett, megvette a nagykőrösi, a kecskeméti és a szegedi konzervgyárat (a Globus márkanevet 1924-ben jegyeztették be), aztán 1941-től több ezer repülőgépmotort gyártott a német Messerschmittek számára.

A családi viszonyok sem érdektelenek: Weiss Manfréd Elza leánya Mauthner Alfrédhez, a híres terménykereskedő cég egyik tulajdonosá-

hoz ment férjhez, Marianne Kornfeld Mór bankárhoz, Daisy Chorin Ferenchez, Alfonz fia pedig Herzog Erzsébetet vette el, ennek révén a Hatvany-Deutsch család is bekerült a rokonságba. Az iparbárók, bankárok és nagykereskedők egyetlen nagy családba tömörültek. A mesés vagyon nem forgácsolódott szét, egyben tartották, kezelését Chorin Ferencre bízták. A német megszállást követően a családtagok egy részét Mauthausenbe deportálták, Chorin Ferencet onnan hozták vissza, ugyanis az SS üzletet ajánlott: a gyárak, ingóságok és a részvények fejében lehetővé teszik, hogy a család bántatlanul külföldre távozzon, még költőpénzt is kapnak, 600 ezer dollárt és 250 ezer birodalmi márkát. Az üzlet megköttetett, 1944 júniusában SS-tisztek szállították a család harminckét tagját Bécsbe, onnan különgéppel repültek Lisszabonba.

Nem csak Weiss Manfréd húzott hatalmas hasznot a háborúból. Küszner Albert (eredetileg szatmárnémeti bankhivatalnok) a kórházak élelmezéséből gazdagodott meg. Brauch Ferenc hentesmester sertészsírban utazott, a Haditermény Tanács a nagybani sertésvágást bízta rá, de azt nem tudta elintézni, hogy szalámigyárat létesítsen az olasz fronton. A másik nagyvágó, Perlesz Gerzson, eredetileg bőrkereskedő volt, de meglátta a lehetőséget a háborús hús-, szalonna- és zsírkereskedelemben. Naponta 500-600 disznót vágatott, és a legmagasabb árakkal dolgozott. Hőnich Henrik, a budapesti Konkordia malom igazgatója a kenyeret és a kétszersültet szállította a hadseregnek, sütödéje azonban nem volt, alvállalkozókkal dolgoztatott. A másik pékáru-beszállító viszont szakmabeli volt: Glasner Ede és Ferenc. Ők örökölték apjuk, Glasner Miksa üzleteit. Nemcsak kenyérrel, hanem tarhonyával is ellátták a hadsereget.

*



Katlan alá tüzelve, üstben folyik a főzés. Ha nem volt elég alapanyag a katonai szakácsok konzervből állították elő a menázsit. Lehetett szaporítani, vagy feljavítani, attól függően hány embert kellett ellátni.

Báró Fejérváry Géza (1833–1914) hadügyminiszter 1900 nyarán rendeletet adott ki, mely szerint a katonai alakulatok és hadügyi intézetek számára hetenként és fejenként öt adag reggeli konzervet szolgáltatnak ki díjtalanul. Kávé-, rántott leves- és borsóleveskonzervből lehetett választani. A rendelet szerencsére részletezi a készítményekkel kapcsolatos előírásokat, innen tudhatjuk, hogy a kávékonzervnek (cukorral) 17 g, a leveskonzerveknek pedig 36 g súlyúnak kellett lennie. A kávékonzerv cukorból, babkávéból, cikóriából és fügekávéból

Nem érdemes befőzni!

BEVÁSÁRLÁSI KÖNYVECSKE

(HÁZTARTÁSI KIADÁSOK)

CSAK AKKOR TAKARÉKOSKODUNK IGAZÁN, HA A LEGJOBB MINŐSÉGET VESSZÜK OLCSÓN!



KONZERV ÉS TÉSZTAÁRUK



WEISS MANFRED

ELSŐ MAGYAR KONZERVGYÁRA ÉS ÉRCÁRUGYÁRA R. T.
KONZERV ÉS TÉSZTAGYÁRI OSZTÁLY KIADVÁNYA

Törv. védve.

készült. Az utóbbiból volt benne a legtöbb, 3,5 g. (A kereskedelemben egyébként kapható volt tiszta fügekávé is, a Franck cég negyedkilós zacskókban forgalmazta. Úgy készült, hogy a fügét megszárították, megpörkölték, végül megőrölték). A rántottleves-konzerv összetétele: búzaliszt, zsír, vöröshagyma, köménymag, paprika és só; a borsólevesé pedig: borsóliszt, zsír, vöröshagyma, paprika és só. Hideg vízbe morzsolva 5-10 percig kellett főzni. Konzervnek nevezték, de a mai fogalmaink szerint nem az volt, hanem kocka. „A kávé- (leves-) konzervek megfelelő préselés által kocka vagy négyszögletes hasáb alakban állíttatnak elő, s oly keményeknek, tömöreknek kell lenniök, hogy becsomagolt állapotban a kézben a leveskonzervek szét nem nyomhatók, a kávékonzervek bár széttörhetők, de laposra nyomhatók ne legyenek" – írja a miniszteri rendelet, amelyet 1911 márciusában újabb követett, mely szerint az addig gyártott „minden más fajtájú konzerv beszüntetése mellett, a csapatok (intézetek) számára hetenként és fejenként 7 adag 23-gros reggeli kávékonzerv, továbbá hetenként és fejenként 4 adag, az előbbivel azonos összetételű 35-gros vacsora kávékonzerv természetben fog kiszolgáltatni. (...) A konzerveket az összes csapatok és intézetek számára a Weiss Manfréd Első Magyar Konzervgyára és Éczárugyára Budapesten, a IV., V. és VII-ik honvédkerületbeli összes csapatok és intézetek számára pedig a Cs. és kir. Katonai Konzervgyár Littmann Károly és Társa Királyhidán fogja gyártani és szállítani"

A magyar konzervgyártás hazai kezdeteiről, úttörő személyiségeiről alig tudunk valamit, az ipar története egyelőre feldolgozatlan. Az első vállalkozók kilétéről legfeljebb korabeli újsághirdetések árulkodnak. Innen tudjuk például, hogy Budapesten, a Baross utca 113. alatt már 1894-ben (a Weiss testvérekkel egy időben) működött Kerstinger György főzelék „conserv-gyára", 1896-ban a Mocznik-féle

a Józsefvárosban. Ahogy a gasztronómia történetében sokszor, az irodalom jelenti az egyedüli forrást. A konzervipar hőskoráról Móricz Pál hajdúsági író így tudósít: „Dőry Stefánia Dőrypatlan községben a világhíres Puszta-Dőry sajt előállításával és forgalomba hozatalával tette ismertté a nevét. (...) Dőry Etelka kis kezdetből megteremtette, felvirágoztatta a világpiacon elismert újdombóvári Dőry-konzervgyárat. (...) Egészen az 1912-dik esztendőig a Tüske-tanya kis gyümölcsfőző konyhácskájában készültek és a pusztai tanyából repültek szét a nagyvilágba a szenzációs Dőry gyümölcsök. Majd számítást tett a bátor kezdeményező Dőry Etelka, elhatározta, hogy külön gyárat épít, ekkor még sem az Oceán sem Weiss Manfréd gyümölcs-, főzeléknemű konzervgyára nem állottak fenn. Egyedül a bozeni Rieglernek volt Kecskeméten fiók gyártelepe. Dőry Etelka tehát tájékozódni kiutazott külföldre, a többi között megtekintette Görzben a Jourdan gyárat, a fiumei Susákon a Littoralét. A mai nagy Dőry gyárnak kitűnő szakmabeli vezetőjét, a hűséges Springer Károly konzervmestert éppen a Littoralétól szerződtette.

Eredetileg 1913-ban egyetlen földszintes épületből állott a gyár. Az egyik fehérre meszelt irodaszobában feltűnik egy puhafa, fiókos kis íróasztal, amely annak idején vagy húsz békebeli koronába került. Dőry Etelka, a társaságok egykori ünnepelt szépsége lankadatlan buzgalommal, az azóta hatalmas üzemmé kiépült nagy gyár minden ügyét máig e szerény asztalka mellől intézi szakavatottan, derék unokaöcscsének, Dőry Jenő jelenlegi gyárigazgatónak buzgólkodása mellett. (...) Amikorra 1914-ben a világháború kitört, a Dőry Etelka gyára valami kétszázhatvan isztriai munkást foglalkoztatott. Az udvarokon deszkabódék alatt főzték a marmeládét. A háború óriási lendületet adott a konzervgyártásnak. A harctérre a különböző gyümölcskonzervákon, zöldfőzeléken kívül főként a különleges gyártmányú „berántott sárga-



Vendéglőben söröző társaság.
A falat élelmiszerpótlékot hirdető plakátok borítják.

répafőzeléket" szállították. 1915 közepéig annyira fokozták a termelést, hogy havonta öt-hat vagon szállítmányt szétküldtek, sőt a cukrozott-gyümölcs-különlegességeikből nem is tudtak eleget küldeni külföldre. Ez a lendület az 1918-as összeomlás és forradalmi idők elkövetkeztéig állandóan emelkedőben volt."[76]

Noha a műszaki fejlesztés elmaradt a kor követelményeitől, amolyan mellékes iparágnak tekintették, ennek ellenére a két világháború közötti években a magyar konzervipar megerősödött, egymás után dobta piacra az új termékeket. Még mai szemmel is elismerésre méltó a választék sokszínűsége. Borjú-, birka-, baromfi-, vad- és marhapörkölt, pacalpörkölt, szalontüdő, tokány- és gulyásfélék, vagdaltak, baromfibecsinált, baromfileves, szárnyas- és libamájpástétom, májkrémek,

halpaprikás, halászlé, halpuding, pácolt hal. A konzervek összetételét rendelet írta elő: általában 83 százalék színhúst tartalmaztak (a birka- és a vadpörköltben csont is volt), a májpástétomban csak 35 százalék volt a máj aránya, a többi szalonna vagy margarin.

A második világháború kitörésekor hat nagy és számtalan kisebb konzervüzem működött az országban. A háborús konjunktúra az egekig növelte a termelést, a hadigépezetet alig lehetett kielégíteni. Weiss Manfréd ontotta a gyümölcs- és főzelékkonzervet, és még tésztagyártó üzemet is létesített. A főrendek közül is bekapcsolódtak néhányan a termelésbe: a Wenckheim-birtokon lekvárt konzerváltak, Andrássy Mihály meggylevet, pótkávét, sőt marhahúskonzervet gyártott. 1942 után több konzervgyárunkat hadiüzemmé nyilvánították (Nagyatád, Kecskemét, Nagykőrös), majd amikor a front elérte hazánkat, leállt a termelés is. A Hatvani Konzervgyárat lebombázták.

5. APRÍTOTT PACAL KRUMPLILISZTTEL KEVERVE

Az élelmiszer-pótszerek színes világa

Ahogy már szó volt róla, az Osztrák–Magyar Monarchia a békeévekben 450 ezres hadsereget tartott fenn. A háború kitörése ezt a létszámot több mint hárommilliósra növelte. A hátországban példátlan volt a munkaerőhiány, elsősorban a mezőgazdaságban. Tovább súlyosbította a gazdasági helyzetet az antant tengeri blokádja, fontos nyersanyag- és élelmiszerforrások apadtak el. A közellátást összeomlás fenyegette, miközben a frontot folyamatosan el kellett látni ennivalóval. Hadigazdálkodásra állt át az ország, sorra alakultak a készleteket ellenőrző, a beszerzést irányító, az elosztást szabályozó, azaz korlátozó, a különböző termékeknek hatósági árat szabó központok, például az 1915 nyarán megalakult Haditermény Rt, amely a gabonafélék beszerzéséről, elosztásáról gondoskodott. A részvénytőke fele a kormány kezében volt, a maradékon a városi és vármegyei hatóságok, bankok, földbirtokosok, valamint a malomiparban és a gabonakereskedelemben érdekelt vállalkozók osztoztak. A részvénytársaság kezdetben a kenyérgabona és a takarmány szállítását szervezte a hadsereg számára, később, a súlyos élelmiszerhiány idején a lefoglalt gabona, burgonya, zöldségfélék és egyéb élelmiszerek beszerzése és elosztása is a feladatai közé tartozott. Kirendeltségeket nyitott a semleges, szövetséges és megszállt államokban, élelmiszert (többek között vajat, sajtot, tengeri halat, kondenzált tejet) importált Magyarországra. Közben létrejött a Központi Liszthivatal, mellette a kormány csont-, gyanta-, vaj- és zsíripari-, cukor-, burgonya-, sőt még szilvaközpontot is felállított, majd 1916 októberében megalakult az Országos Közélelmezési Hivatal. Ősz-

Tudnivalók a tojáspor felhasználásáról

Előállítása: a feltört friss tyúktojás sárgáját és fehérjét gondosan, egyenletesen keverve, a víztartalmat kivontuk. A tojáspor a tyúktojás fehérjét és sárgáját olyan összetételben és arányban tartalmazza, mint a tyúktojás, csak a víztartalom hiányzik.

Eltartása: hűvös, száraz helyen, a levegő nedvességtartalmától függően 6 hónapig, mindenféle kezelés nélkül eltartható.

Felhasználása: általános szabály, hogy 1 dkg tojáspor és – a felhasználás szerint – 3–4 dkg víz megfelel 1 db tyúktojásnak. A tojásporhoz a vizet lassan, egyenletesen öntsük és állandóan keverjük, mert különben csomósodik.

Kiválóan alkalmas bármilyen tészta, hús, halételek, pástétom, stb. elkészítéséhez.

szegyűjtötte és a rászorulóknak kiosztotta a közélelmezési cikkeket, felügyelte a kiskereskedelmet, maximálta az árakat. (A háborút követően Közélelmezési Népbiztosság lett, utána Közellátási Népbiztosság néven szervezték át, végül Közellátásügyi Minisztériummá alakult, majd 1919 augusztusában megszűnt.)

Ez a kilátástalan helyzet generálta a jegyrendszert, az előre kijelölt hústalan napokat és a szabott áron történő kötelező beszolgáltatást.

A kétségbeejtő állapotokat tovább súlyosbította, hogy 1917-től az egész közös hadsereget, sőt az osztrák tartományokat is Magyarország látta el liszttel és kenyérrel. Elviselhetetlen teher volt ez. Lényegében a hazai termékeknek mindössze egyharmada állt a magyar lakosság rendelkezésére. Felvirágzott a feketepiac, tömegesen jelentek meg a gyanús összetételű pótszerek. Ez volt a mélypont, amely azonban fordulatot hozott a magyarság szemléletében: elkezdték értékelni, megbecsülni a mezőgazdaságból származó melléktermékeket. A publicisták nem győztek rámutatni, egy világkataklizmának kellett eljönnie, hogy ráébredjünk, mennyire gazdagok voltunk, és bűnös könnyelműséggel, pazarlással bántunk olyan termékekkel, melyeket hazánk földje bőségesen nyújtott nekünk.

*

A portugáliai Setubal adott otthont 1942 augusztusában a világtörténelem első (és talán utolsó) háborús szakácsversenyének. Kétszáz konyhaművész vállalkozott arra, hogy az élelmiszerhiányt „kicselezve", kizárólag pótszerek felhasználásával készítsen ízletesnek mondható ételeket. A verseny egyik nagydíjasa Hansen norvég hajószakács omlettje volt, a másik nagydíjat Pierre Lavac francia szakács érdemelte ki, hibátlan ízvilágot felvonultató majonézével. A fogásokhoz felhasznált pótanyagokról nem írtak a korabeli lapok, de ha áttekintjük a háborús kínálatot, nagyjából sejteni fogjuk, miből dolgozhattak a díjnyertes szakácsok.

A pótszerek lényege, hogy megszokott élelmi cikkeket próbálnak helyettesíteni olyan anyagokkal, amelyeket addig más célra, vagy egyáltalán nem használtak. A lakosság mindennek örült, ami enyhítette az ínséget, nem csoda, ha előszeretettel vásárolta az újszerű konyhai

alapanyagokat, élvezeti cikkeket, miközben a tudomány igyekezett felhívni a figyelmet a bennük rejlő veszélyekre. A pótszerek „legnagyobb részéről elmondhatjuk, hogy jobb volna, ha ismét eltűnnének. Mert nagyon helyes az a törekvés, hogy olyat, ami eddig elkallódott, élelmiszerül használjunk fel; de, ha egyesek – és, sajnos, sokan vannak! – csak arra törekednek, hogy az élelmi cikkeket olyanokkal helyettesítsék, amelyek az élelmiszereknek csak külső tulajdonságait, színét, szagát, izét pótolják, akkor ez nem pótlás. A pótló szertől ugyanis joggal megkövetelhetjük, hogy többé-kevésbé pótolja az élelmiszer tápláló értékét. Ha a pótló szer e követelést kielégíti, még akkor is jó, ha külső tulajdonságai látszólag alkalmatlanná teszik a fogyasztásra." – írta Doby Géza agrokémikus, egyetemi tanár.[77]

Pusztába kiáltott szó volt.

A pótszerek választéka egyre szélesedett, sőt tömegesen kerültek piacra a hamisítványok. Ne csak alapvető élelmi cikkekre gondoljunk! Az első világháborúban például megjelent a limonádékocka, sőt a málnaszörpkocka. Használatuk egyszerű volt, vízben feloldás után azonnal lehetett fogyasztani. Alapanyaguk a nádcukor vagy szaharin volt, de tartalmaztak borkősavat, festéket, keményítőt és zselatint. A kakaót pörkölt mogyoróból, pörkölt szójababból, vagy pörkölt szentjánoskenyérből, tejporból, cukorból állították elő, ez nyomokban valódi kakaót is tartalmazott, de olyan keverékek is forgalomba kerültek, amelyek még nyomokban sem.

Mindkét háború alatt a zsírhiány okozta a legtöbb gondot, hiszen zsírzó (zsír, olaj, vaj, margarin) nélkül a magyar konyha nem működött. A zsírhiány áthidalására is készen állt a tudomány, több eljárást dolgozott ki a zsírnemesítésre. Az egyik lehetőség, hogy az ízük és szaguk miatt fogyasztásra alkalmatlan zsírokat tisztítás és keményítés útján használhatóvá teszik; a másik az extrakció, amikor zsiradékszegény nyersanyagból



A második világháború éveiben állandósult a zsírhiány, gyakran még jegyre sem lehetett kapni. A szalonna is hiánycikk lett. Azért szorult vissza a sertéshizlalás, mert a kukoricát a hadsereg élelmezésére fordították. A margarin előtt viszont megnyílt az út.

oldószer segítségével nyernek étkezési célokra alkalmas olajat vagy zsírt. Erre elsősorban a növényi magok alkalmasak a kukoricától a gabonaféléken át a gesztenyéig, ma már a reformkonyha kedvelt alapanyagai. De nem mondható el ugyanez a csontzsírról, ugyanis a találékony háborús alkímia ezt is piacra dobta. Kifőzött friss csontokból étkezésre alkalmas zsírt nyertek; erre még a közepes kapacitású húsüzemek is berendezkedtek. Az első világháború idején elméletben már megoldották a szintetikus zsírok előállítását, de a nagyüzemi gyártás még nem kezdődött meg. A szakemberek korainak tartották étkezési célra való felhasználását.

Az Országos Közélelmezési Hivatal 1918 nyarától a sertészsír pótlására mesterséges ételzsírt bocsátott a főváros rendelkezésére. Csak zsírjeggyel lehetett hozzájutni, a havi fejadag 60 deka volt. A mesterséges

ételzsír faggyú, oleomargarin, gyapotmagolaj, szezámolaj és kókuszzsír elegyéből készült. Nem bizonyult sikeres terméknek, sem tulajdonságai, sem zamata nem hasonlított a valódi zsíréra. Eltelt néhány évtized, s 1944 szeptemberében szabályozták a mesterséges ételzsír és a margarin gyártását. Az intézkedés lényege: a mesterségesen előállított zsiradékba és a margarinba tilos dimethylamido-azobenzolt keverni. Egyértelműen rákkeltő hatású sárga színezékről van szó.

Közben megszületett a fából vaskarika, a zsírvaj: „A háziasszonyoknak úgy vélem, a legnagyobb szüksége, hogy megtanulják, hogyan lehet pótolni a nehezen beszerezhető sertés zsírt. (...) Igen tápdús, kiadós és olcsó zsírt készíthetünk a következőképpen. Vegyünk 1 kg hízott marha vagy borjú vese kövérjét, háját. Mossuk meg, vágjuk fel vékony szeletekre, tegyük lábasban a tűzhelyre és öntsünk rá egy deci tejet. Folytonos kavarással olvasszuk, a vége felé dobjunk bele egyenként 3 karika nyers burgonyát. Ha szép töpörtőpiros, szűrjük le. Ily módon elérjük, hogy szagtalan, ikrás és vajszínű zsírt kapunk." (Madár Imréné: Egytálétel – Filléres receptjei – Újabb 100 aranytanács, Szeged, 1941)

Paradicsompüré mint zsírpótló? A második világháború idején még ez is felmerült. A ledarált, tejföl sűrűségűre befőzött paradicsom néhány szelet hagymával és kiskanálnyi zsírral alkalmas arra, hogy húst, halat, krumplit, vagy bármit megüssünk rajta. Németországban ezt alkalmazták a háziasszonyok, magyar szakácskönyvekben nincs nyoma. Nálunk úgy gondolkoztak, ha nincs zsír, marad a vaj. Ha pedig nincs vaj, jöhet a művaj. Ez a termék is Németországban született, lényegében vajzsírból, vízből és burgonyalisztből, vagy marhafaggyúból és tejzsiradékból készült, festőanyag hozzáadásával. Innen már csak egy lépés volt a vajpor: sárgára festett, sózott, kumarinnal szagosított burgonyalisztből állították elő. Egyébként a műzsírnak is nélkülözhetetlen alapanyaga volt a burgonyaliszt. Túróval keverték, és kevés hagyma is

került bele. Ha pedig se művaj, se műzsír, ott a friss marhafaggyú, ami egyébként megnyitotta az utat a margaringyártás előtt.

Hippolyte Mège-Mouriès vegyész (1817–1880) felügyelete alatt 1869-ben állt üzembe az első gyár, a franciaországi Poissyban. Akkor még kizárólag marhafaggyúból készült a margarin. Először felolvasztották, majd az olvadékot kádakban lehűtötték, néhány napig állni hagyták, s miután megdermedt, kisajtolták. Így keletkezett a margarin alapanyaga, az oleomargarin. Ezt tejjel keverték, megfestették, végül kipréselték belőle a vizet. A visszamaradt formálható massza a kész margarin. Később, ahogy kiismerték a gyártási folyamatot, az oleomargarint kiváltották disznózsírral, szezám-, napraforgó- vagy kókuszolajjal. Akkor kezdődtek a bajok a margarinnal. A tömeggyártás elrontotta a terméket, felhasználták hozzá a sokszor másra már nem alkalmas romlott zsiradékot, amit vegyi anyagokkal tettek szagtalanná. A vaj hamisítására is felhasználták az efféle készítményeket. A margarin minősége egyébként Németországot érintette a legérzékenyebben, az ottani háztartások margarinnal főztek, margarinban sütöttek, nálunk és Ausztriában a disznózsírt preferálták.

A franciaországi után a Bécs melletti Liesingben (Wiener Sparbutter, 1874) létesült a második európai margaringyár. Nálunk a budapesti Soroksári úti Flóra Gyertyagyár volt az első (1878), igaz, ott csak oleomargarin készült, az is exportra. Alig érthető, miért maradtunk le a margaringyártásról, hiszen minden adott volt hozzá. A növekvő hazai fogyasztást később is csak behozatallal lehetett kielégíteni.

A margarin a második világháború idején a legfontosabb pótanyagok egyike lett. Azzal propagálták, hogy tiszta növényi olajból készül, a szervezet könnyen dolgozza fel.

A tudomány, miután a pótszerek feltalálásával kiengedte a szellemet a palackból, aggódva figyelte, hogy a szellem miféle kanyargós utakat



jár be. Isvánffy Gyula botanikus, egyetemi tanár például vegyelemzésnek vetette alá a katonaságnak szánt pótlékokat. Az eredményt a *Természettudományi Közlöny*ben tárta a közvélemény elé (Néhány újabb hadipótlószerről. 1918, 693-694. füzet). Ebből idézünk néhány példát. Mandula puding: a csomagolásra nyomott tájékoztató szerint 100 g. por tíz személynek elég. Maga a termék enyhén sózott burgonyaliszt, semmi más. – Apis fűszerkocka levesek és mártások ízesítésére: 80 százaléka tisztátalan konyhasó, a maradék burgonyaliszt, gabonaliszt, paprika, fahéj, és bors keveréke. – Ágnes zöldségleves: 73 százaléka konyhasó, a többi zsír, élesztő, és aszalt burgonya. – Királyné mesterséges mézpor: 45 százaléka borkősav, 35 százaléka fehér agyag(!), 20 százaléka violagyökér, és némi festék. A 7 grammos csomagból cukor hozzáadásával két kiló mézet lehetett készíteni! Létezett persze műméz is, répacukorból és borkősavból készítették, kátrányfestékkel színezték, illatosították, végül vízzel felfőzték.

A hadi élelmezésre készült gyümölcspépek mindig is tág teret engedtek a manipulációnak. Nálunk német mintára szintén cukorral, keményítővel, tökkel, sárgarépával szaporították a gyümölcsöt (Kriegsmus); tekinthetjük ezt a terméket a legendás emlékű hitlerszalonna előzményének. Már csak az idős nemzedék tudja, milyen volt ez a tömbben gyártott, a második világháborúban elterjedt szeletelhető lekvár. Nem sok gyümölcsöt látott, tökből készült, s az a hír járta, hogy kátrányt is tartalmaz. Az élelemhiányt próbálták vele enyhíteni, egyaránt bőven kijutott belőle a katonáknak, a civil lakosságnak. Süteményekhez is használták, például a buktát töltötték vele. A hitlerszalonnát – hivatalos nevén vegyes gyümölcsíz – még a hatvanas években is gyártották, ötkilós tömbökben került a boltokba, kimérve árulták. (Az utóbbi években ismét megjelent, most sütésálló lekvárnak hívják, de már bizonyára gyümölcsből készül.)

A fűszerhiány sem tudott kifogni a gyártók találékonyságán. A vanília helyettesítésére már az 1910-es évek elején megszületett a szintetikus vanillin. Erőteljes ízével, illatával túlszárnyalta az eredetit, nem csoda, ha közkedveltségnek örvendett. A vanillin nagyjából négyszázaléknyi valódi vaníliát tartalmazott, a fennmaradó hányad cukorból és keményítőből állt. A borsot burgonyaliszttel kevert erős paprikával váltották ki, de jól bevált a kakukkfű, mustármag, majoránna és erős paprika összekevert őrleménye, ehhez 10 százalék körüli valódi borsot is vegyítettek. Ismerjük a Singapore márkanevű bors összetételét: paprika, szegfűbors, kevés valódi bors, és túlnyomó rész rizspelyva elegye. Fahéjat, szegfűborsot, szegfűszeget úgy gyártottak, hogy a fűszerek természetes vagy szintetikus olaját valamilyen hordozóhoz keverték, ez lehetett megpirított, majd megőrölt tészta, keksz vagy kétszersült.

A pótkávé ma már alig játszik szerepet a táplálkozásban, de az 1910-es évek elején még része volt a tömegfogyasztásnak. Ezen később a békeévek sem változtattak, sőt a második világégés idején még jelentősebb élelmezési cikké vált. A frontkatonák számára mindkét világháborúban az egyik legfontosabb táplálékká lépett elő.

A kávépótló (pótkávé, kávépótlék) főzetének nagyjából olyan az íze, zamata, mintha babkávéból készült volna, de persze ahhoz semmi köze. Előállítása alig szabott gátat a fantáziának, még a gyümölcsíz gyártásakor visszamaradt sajtolási pogácsát, sőt a szőlőtörkölyt is felhasználták erre a célra. Elsősorban bizonyos növények megpörkölt részeiből állították elő. Ilyen a füge (fügekávé), a tölgy- és bükkmakk (makk-kávé), a gesztenye, a csicseriborsó, a cukorrépa, az árpa (árpamalátából készült például a Kneipp-kávé), a lucerna magja. Azonban a legjobb kávépótlékot adó növény a cikória (katángkóró) gyökere (Franck kávé), valamint az évelő farkasbab, más néven az erdei csillagfürt, pontosabban annak magja. A belőle készült pótkávét már az első

világháború előtt forgalmazták gyöngyösi, illetve szepesi kávé néven (Németországban pedig magyar kávéként).

Az első világháború emblematikus terméke volt a hadikávé. Gyártatása és forgalmazása a Kávéközpont feladata volt. Azért hozták létre, hogy a gyártás, a forgalmazás, valamint az import egy kézbe kerüljön, s visszaszoruljon a spekuláció. A hadikávét 1917 nyarán dobták piacra, attól kezdve csak azt lehetett árulni. A hadikávé hatóságilag javasolt összetétele így festett: 15 százalék pörkölt babkávé, 40 százalék malátakávé és 45 százalék karamellizált cukor. Meglepő módon kétféle hadikávé készült, budapesti és vidéki. A budapesti 15 százalék pörkölt babkávét, 40 százalék pörkölt malátakávét, és 45 százalék karamellt – ennek gyártásához osztrák szabadalmat szereztek meg – tartalmazott, míg a vidékiben volt cikória is a maláta rovására. Túlfogyasztástól nem kellett tartani, kávéjegyre havonta 10 deka járt mindenkinek. A hivatalos próbafőzése szerint három dekából egy liter kávét lehetett készíteni. Persze ezt a terméket is előszeretettel elemezték a vegyészek, tőlük tudjuk, hogy a hadikávé minősége fokozatosan romlott, amit lehetett, azt kispórolták belőle. A kávékonzervben – az arányok időnként (és gyártóként) változtak – volt minimálisan 15 százaléknyi valódi kávé, a fennmaradó rész malátázott árpából és karamellizált cukorból állt.

A takarékosságot, a készletek megóvását szolgálta az intézkedés, hogy nyilvános helyen délután 3-tól este 7-ig semmilyen kávét nem lehetett kiszolgálni. Aztán 1918-ban már a tejjel is nagyon kellett spórolni. Ezzel kapcsolatos a *Népszava* mérges glosszája (1918. március 14.). „Hogy akarják magukat kárpótolni a kávésok? A március 15-én életbelépő miniszteri rendelet szerint a kávéházak, cukrászdák, kávémérések és vendéglők nem adhatnak a közönségnek sem tejet, sem tejjel készített kávét vagy csokoládét. Ez természetesen érzékenyen érinti a kávésokat, tiltakoztak is ellene és miután a közélelmezési miniszter

nagyon helyesen előbbre helyezte a betegek és gyermekek érdekét az ő érdekeiknél, most úgy akarják megmenteni a veszendő profitjukat, hogy kávé helyett levest szándékoznak föltálalni reggelire a vendégeiknek. Lesz naponként fölváltva köménymagos-, bab-, burgonya- és másfajta hamisleves. A végén ki fog derülni, hogy a kávésok nyerni fognak a tejtilalommal. Mert a leveshez nem kell cukor sem és az árát jó magasra is lehet emelni, mint új és bizonyára hamar divatossá váló különlegességnek."

A kávépótlók legnagyobb túlélője a manapság is kapható Franck kávé. Ezt a cikória, más néven a mezei katáng *(Cichorium intybus)* megpörkölt és megdarált gyökeréből készítik, keserű-édeskés íze csak távolról emlékeztet a kávéra. Johann Heinrich Franck (1792–1862), a bajor cégalapító üzeme Vaihingen városkában kezdett termelni. Halála után tizennégy gyermeke vette át a vállalkozást. Az első külföldi gyárukat Zágrábban hozták létre. Magyarországon Franck Henrik vetette meg a lábát. Maga termeltette a cikóriát; Kassán, Nagykanizsán és Budapesten, utoljára pedig Jánossomorján épített gyárat.

A teapótlók elsősorban szederlevélből, hársfavirágból, borsmentalevélből készültek. Az első világháborúban a katonaságnak gyártott Maja póttea összetételét pontosan ismerjük: méhfű, szeder-, dió- és hárslevél, martilapu, csekély mértékben ökörfarkkóró, kakukkfű és császárszakáll is kimutatható volt benne. Az orosz tea kiváltására született, magyar növénylevelekből készült Planta teát 1940 tavaszán hozta forgalomba az 1939-ben bejegyzett Medica-Planta Gyógynövény Kiviteli és Kereskedelmi Kft. 1946-ban már ezt is hamisították, a teljes bolti készletet át kellett vizsgálni.

A művesesek története Justus von Liebig (1803–1873) német vegyész munkásságával kezdődött, húskivonatára egész iparág épült: a Liebig Meat Company már 1865-ben megalakult, mégpedig Dél-Amerikában.

Fenyőtűből készül a legújabb magyar tea

A háború teljesen elzárta Európát azoktól a kontinensektől, ahonnan eddig a fontos élvezeti cikkeket, köztük a teát kaptuk. A találékony emberek a különböző növényi levelekből, kevés valódi tea hozzáadásával igyekeztek pótteákat és teapótlókat előállítani, hogy a teahiányon valamiképpen segítsenek. A most forgalomban lévő tea-helyettesítők sorában bizonyára hamar népszerű lesz a fenyőfa tűleveléből készült tea. A fenyőtű nagy C-vitamin tartalma indokolttá tette teának való felhasználását, de a belőle készült tea nem vált kedveltté keserű íze miatt. Az Országos Közegészségügyi Intézet Néptáplálkozáskutató Osztályáé az érdem, hogy ezen a nehézségen is segítettek. A keserű anyagoktól mentesítették a fenyőtűt és az így készült tea íze kitűnő.



Szárítják a legújabb magyar tea anyagát, a fenyőleveleket.

A fenyőtű C-vitamintartalmát meghatározzák. Üdítő, tápláló ital készül az eddig értéktelennek tartott fenyőlevélből.

*



A gondos kutatások eredményeit mindig feljegyzik. A magyar kutatók tehetségét és kitartó munkáját dicséri az új magyar tea, amely rendkívül tápláló magas C-vitamin tartalma miatt. (Alberty felv.)

Azért ott, mert olcsó volt a hús. A Liebig termékeit annak idején Magyarországon is forgalmazták. A műfaj legnagyobb alakjának azonban a svájci Julius Maggit (1846–1912) tekinthetjük, aki 1886-ban már háromféle levesalapot dobott piacra, majd hamarosan megszületett a leveskockája, amely a mai napig tartja magát a világ háztartásaiban. (Maggi vállalata ma már a Nestlé birodalom része!)

A két termék két külön út. A Liebig-készítmények a húslékivonat sűrítésével születtek, míg a Maggi – akkor még – nem állati fehérjével, hanem zöldségekkel dolgozott. Mindkét gyártmány lényege, hogy forró vízben feloldva zöldség-, illetve húslé pótlására alkalmas, de persze levesként is fogyasztható. A sűrítmény vagy a kocka használata egyszerű, kétségtelenül felgyorsítja a konyhai munkát. Egyik sem háborús termék. A Képes budapesti szakácskönyv (1909) teljes oldalt szentelt a Liebig-húskivonat dicséretének. És persze nemcsak a háztartások éltek a kockák és kivonatok nyújtotta kényelemmel, hanem a kórházak és a nagy mennyiségben rendelő levesosztó intézmények is. Olcsó volt, ráadásul „prima" és „sekund" változatban készült, az utóbbi kevesebbe került.

A háborúk idején sokan vágtak bele a leveskockagyártásba, számtalan változó minőségű termék került forgalomba. Húshiány idején a kocka felértékelődött, noha alig tartalmazott húskivonatot, annál több élesztőt. A legismertebb „hadi" márkanevek: Rochó, Anker, Emden, Ózon, Herkules és a Gráf. Az utóbbi úgy hirdette magát, hogy dél-amerikai marhahúsból és elsőrendű zöldségekből készül. Egy kockához negyed liter víz kellett. A Gráf mártáskockát is forgalmazott, volt belőle gomba-, hagyma-, kapor-, szardella-, gulyás- és paradicsommártás. A pozsonyi Glória azzal reklámozta magát, hogy termékeit – a gulyáskockát és az édenlevest – a katonai és polgári hatóságok egyaránt

használják. Ezekből 1915-ben 28 koronáért ezer darabot lehetett kapni. A gulyáskocka levéhez krumplit kellett főzni, hogy gulyássá lényegüljön.

A hadsereg tartalék élelmiszeradagjának része volt a leveskocka is. A katonák bárhol ételt tudtak belőle készíteni. Külön edény se kellett hozzá, megfőtt a csajkában.

Apróhirdetés a *Pesti Hírlap* 1916. január 18-i számában: „Sok pénzt kereshet tojáspor (tojáspótlék) készítésével, úgy nagyban, mint kicsinybeni eladásnál. Az előállítás igen egyszerű, külön helyiség vagy berendezés nem szükségeltetik. A készítéshez pontos receptet 7 Kor. küldök utánvét mellett. Írjon »KÉMIKAI TANÁCS« jelige alatt a Pesti Hírlap kiadójába."

Azt gondolná az ember, hogy ahogy a húst vagy a tejet, a tojást sem lehet pótolni, hamisítani. Dehogynem! Miután könnyen törik, romlik, már régen megoldották a porítását. A tojásport viszont kiválóan lehet hamisítani például kátrányfestékkel színezett, szódabikarbónával dúsított búza- és kukoricakeményítővel. (Tulajdonképpen festett sütőporról van szó!) Az igényesebb pótlékok még sikért is tartalmaztak. A csomagoláson persze semmi nem volt feltüntetve, sok időnek kellett eltelnie, míg azt kötelezővé tették. A háziasszonyok nagyon szerették a tojásport, ugyanis gyönyörű sárgára festette a tésztát. Tengeri halak húsából egyébként már az első világháború előtt gyártottak tojást helyettesítő fehérjekészítményt. Jól lehetett használni süteményekben, mártásokban (majonézben), de a margarin előállításához is.

Az ecet ára is megfizethetetlen magasságokba emelkedett, de általában kapni sem lehetett, ugyanis az ecetsav hígítására használt aceton a puskaporgyártásban volt nélkülözhetetlen. Aki nem készített ecetet házilag, kénytelen volt citromsavval főzni, vagy savanyúságot eltenni, míg ki nem derült, hogy a citromsav nem valódi, hanem borkősav.



Az első világháború esztendeiben a krumpli volt a szegény családok egyetlen reménye. Az élelmiszerek drágulása nem kerülte el, háromszor annyiba került, mint békeidőben, de még mindig ez volt a legolcsóbb, amivel jól lehetett lakni. A „burgonyaközpont" lefoglalta a készleteket, és gondoskodott a nagybani elosztásáról.

1913-tól 1916-ig 345 százalékkal emelkedett a tojás ára Magyarországon, nem csoda, ha tömegével kerültek az üzletekbe a porok és pasztillák, de nem sok köszönet volt bennük. Az Apollo, a Delta, a Dotteron, az Eda, az Eido, a Hunin, a Kot-kot tojáspótló nátrium-hidrokarbonátból, borkőből és keményítőből készült, sárga festékkel.

Az első világháború végére Németországban – ahol egyébként Pótélelmiszer Központ is működött – hétszáz élelmiszer került tiltólistára, a rajta szereplő termékeket sem gyártani, sem forgalmazni nem lehetett. Akadt köztük szinte minden, gyümölcsíz, leveskocka, kenyérízesítő, kolbász, még sörpótszer is. A listáról a magyar sajtó is hírt adott, a *Népszava* (1918. augusztus 18.) azonban néhány soros kommentárt fűzött hozzá: „...mikor fogják nálunk megrendszabályozni a pótszergyártókat és az élelmiszerhamisítókat? Ki törődik nálunk azzal, hogy az Ei-ei, Kot-kot nagy reklámmal hirdetett tojáspótszerek mit tartalmaznak? Egyáltalán mikor kezdenek majd a magyar hatóságok kissé komolyan foglalkozni a fogyasztók védelmével?"

A kritika jogosságához nem fér kétség. Addig mindössze annyi történt, hogy az Országos Közegészségügyi Tanács megtiltotta a gyümölcsízek festését, ugyanis az „palástolja a szörp, a gyümölcsíz minőségét, mert az egészséges és kellő mennyiségű gyümölccsel készült szörpök és ízek már természetüknél fogva eléggé színesek, festésre tehát nem szorulnak, hanem igenis a kevés gyümölccsel, sok cukorral vagy keményítőszörppel előállított készítmények nélkülözik a jellemző színt." Tizenhét szörpöt vizsgáltak meg, ebből tizenegy volt mesterségesen festett. Az ötven gyümölcsíz-mintából viszont csak hatban találtak piros kátrányfestéket.

Persze, nem kell ahhoz háború, hogy hamis élelmiszerek kerüljenek a piacra, de az ínséges idők jobban kedveznek a szélhámosságnak. Már két évvel az első világháború kitörése előtt szaporodtak a baljós jelek: „Az élelmi és élvezeti szereink hamisítása napjainkban egészen általános és a múlttal összehasonlítva, emelkedő tendenciát mutat. Ennek okát keresendő, azon meggyőződésre jutottam, hogy az részben a hiányos törvénykezésünkben és abban, hogy az idevágó törvények és rendeletek nem eléggé precízek, részben pedig abban rejlik, hogy az élelmi cikkeink ára folytonosan, szinte hihetetlen módon emelkedett és emelkedik, minélfogva azok hamisítása mindinkább rentábilisabb; ehhez járul még, hogy korunkban a hirtelen meggazdagodásának vágya amerikai mérveket öltött. A hamisítás megtorlása éppen a hiányos törvénykezés miatt nagyon enyhe, az ellenőrzés pedig egyáltalán nem tekinthető még csak némileg elégségesnek sem, s így nem is csodálkozhatunk azon, ha a hamisítás ma virágzó félben van, mert a hamisító a megbüntetés mellett is üzelmeivel még mindig megtalálja számadásait

és bőséges jövedelemre tesz szert a csekély fáradságáért" – írta Rözsényi István 1912-ben a *Városi Szemle* hasábjain.

A második világháború már felkészültebben érte a hatóságot. A *Köztelek* (az Országos Magyar Gazdasági Egyesület hivatalos közlönye) 1941 decemberében közölte azon termények, illetve termékek listáját, amelyek élelmiszerhamisítási kihágási büntető eljárás alá esnek. Érdemes a listát tanulmányozni, kiderül belőle, hogy mennyi minden alkalmas a hamisításra.

1. tej és tejtermékek, 2. állati és növényi zsírok, zsiradékok és olajneműek, 3. gabona- és lisztneműek, valamint lisztből készült tésztaneműek és kenyér, 4. méz, 5. paprika, 6. gazdasági, erdészeti és kertészeti vető- és fűmagvak, 7. szemes abraktakarmány, takarmányliszt, dara, korpa, olajpogácsa, szárított moslék, szárított répaszelet, malátacsíra, szörptörköly és egyéb abraktakarmányok, valamint erőtakarmány konzervek, 8. műtrágyák és egyéb trágyaneműek, 9. rézgálic, 10. gabonás- és liszteszsákok, 11. tejpor (sűrített tej), 12. élesztő, 13. gyümölcslevek és gyümölcsszörpök, gyümölcsízek és gyümölcskocsonyák, 15. ecet és ecetsavfélék, 16. leveskészitmények, leves- és ételízesítők, 17. fűszerek, 18. fűszerkeverékek, 19. lisztfehérítő vegyszerek, 20. növényvédelmi szerek, 21. fagylalt, 22. lisztkezelő szerek, 23. sütőipari segédanyagok, 24. kakaó és csokoládé, 25. magyar, kínai és orosz tea, 26. tojás, kannatojás, tojáspor, 27. friss és tartósított hüvelyesek, főzelék- és zöldségfélék, burgonya, hagyma, saláták, 28. főtt burgonya, burgonyapehely, burgonyaliszt, 29. friss és tartósított gyümölcsök és gyümölcskészítmények, 30. dió, mogyoró, földimogyoró, olajos magvak egészben és tisztítva, 31. mák, 32. friss és tartósított gomba, 33. tartósított halak és halkonzervek, 34. cukor és cukorka, 35. sör, 36. erjesztett gyümölcslevek (a szőlő kivételével), 37. alkoholmentes üdítőitalok, 38. a mezőgazdaságban, mezőgazdasági és élelmiszeriparban,

ARANYAT ÉR
A GAZDÁNAK A
CIKÓRIA
FELVILÁGOSITÁST AD
Franck
KÁVÉSZER MÜVEK RT.
BUDAPEST XI. BUDAFOKI ÚT 64

továbbá a háztartásokban alkalmazott, előnyös hatású baktérium, nemes élesztő- és nemes fonálgomba színtenyészetek, oltóenzim készítmények, 39. kávé, kávépótszerek és kávékonzervek, 40. vajkészítéshez használt vegyi szerek.

A húst akkoriban még nem tudták hamisítani (a műhús a modern kor vívmánya), de az emberi találékonyság mindig megtalálja azt a rést, ahol érvényesülhet. A kolbász lett a nagy lehetőségek terepe. Komoly tételben először Németországban hamisították a kolbászt: tengeri halak húsából, keményítőből és burgonyalisztből állították elő a tölteléket, de a véres kolbász elnevezésű csemege fűszerezett kagylóhúsból készült. A drezdai kolbász tölteléke lisztből és tengeri rákok húskivonatából állt, fele-fele arányban. A kivonat úgy készült, hogy a rákokat kisajtolták, mint a szőlőt, a kinyert levet pedig besűrítették. A drezdai kolbász egyébként undorító íze miatt megbukott. Nálunk más módszert alkalmaztak. A vágóállatok véréből vérsavót (vérplazmát) állítottak elő, az aranysárga színű folyadék 8,6 százalék fehérjét tartalmaz, ezzel dúsították a kolbászféléket. Műbél is létezett már: zselatinból, papírból, celofánból és némi állati származékból készült. A másik hazai eljárás hatékonyabb volt: az összeaprított pacalt krumpliliszttel keverték, megfestették. Ha vékony bélbe töltötték, vörös kolbász lett, ha vastagba, akkor nyári szalámi.

6. SZÁJBAN PUHÍTOTT CVIBAK
Hadiliszt és hadikenyér

A közös hadseregnél a 19. század végén egy napra 840 g félfehér kenyeret és fél kiló kétszersültet kaptak a katonák, s miután 1680 grammos cipót sütöttek, ez kétnapi adagnak felelt meg. A századforduló táján áttértek az 1400 grammos veknikre, ebből hármat kapott a katona öt napra. Aztán a világháborút megelőző években ismét változott a helyzet: a cipókat rozslisztből kezdték sütni, a napi fejadag pedig 700 grammra változott. A háború utolsó szakaszára az amúgy sem fényes hadikenyér minősége tovább romlott, de sokszor még ez sem volt. Egész arcvonalak maradtak kenyér nélkül.

De mi volt a komiszkenyér? Ne gondoljunk silány kenyérre, ugyanis a „komisz" szó jelentése ebben az esetben nem pejoratív, hiszen a német *Comission* szóból származik, ami a latin *commissus* átvétele. Jelentése: a katonaság számára civil pékségből (beszállítótól) rendelt kenyér. Ebből született, rövidüléssel a Comissbrot. A sötét színű komiszkenyeret szabvány szerint szögletesre sütötték, még melegen fűrészporba forgatták. Az első világháború sokat emlegetett terméke, a minősége sokszor tényleg csapnivaló volt. („A kenyér? Az igazán komisz kenyér! Tisztán kukoricalisztből sütve. Morzsolódós. Kanállal mérik, nem darabszámra" – írja dr. Paulovits Sándor.[78]) A komiszkenyér kifejezést már a 19. század elején is használták katonakenyér (prófunt) értelemben. A *Vasárnapi Újság* 1880-ban közölte a Rezorvista álnevű szerző költeményfüzérét a katonaéletről, ennek „Menázsikészítés" című darabja így fest:



Ritka látvány a fronton beásott mozgókonyha. Az ellátás stratégiai kérdés volt, a konyha nem mehetett a tűzvonalba, csak hátravonva üzemelhetett.

Komiszkenyér, krumpli,
Gulyáshús menázsi,
A konyhán, a konyhán szépen fől.
Tiszt uraknak bukta,
A szakács, a kukta
Bekóstol jóllakik mindenből.
Szakácsélet a gyöngyélet igazán,
De csak úgy, ha csókot,
Kövér libacombot
Ad hozzá kincse, a szobalány.

A háborús fogások, élelmi cikkek némelyike, sokszor átlényegülve, de meggyökerezett a háztartásokban. A komiszkenyérről ezt nem mondhatjuk el, noha Ínyesmester (azaz Magyar Elek) 1929-ben a *Pesti Naplóban* közöl egy teához ajánlott mandulás-csokoládés süteményt, ennek is komiszkenyér a neve. Boldogok lettek volna a katonák, ha ilyet kaptak volna!

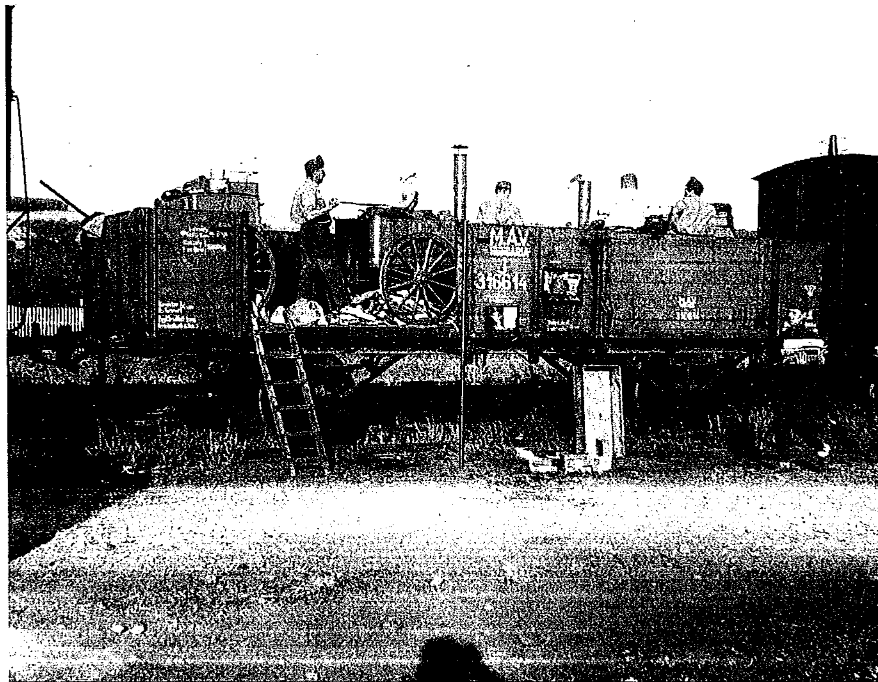
Az első világháború idején az ország lakossága folyamatosan panaszkodott a kenyér minőségére. „Az asztalunkra kerülő mindennapira nem ismerünk rá. Minősége silány, ízét megszokni nem bírjuk, legtöbbször ragacsos belsejű, íze nyers, élesztő- vagy szalma ízű. Egyszóval: ehetetlen és rossz!" – írta a *Pesti Hírlap*. De akármilyen is volt ez a hadikenyér, mégis megszokta, elfogadta a háborús hátországban edződött lakosság, ráadásul a propaganda szüntelenül sulykolta, hogy ennek így kell lennie, hiszen életbevágó, országos érdekek fűződnek ahhoz, hogy a háború idejére az ország lemondjon a tiszta búzakenyérről.

Ezúttal nem a harcosok állnak sorba a gulyáságyúnál, hanem a tűzszekrényből kiemelt üstöket szállították hozzájuk. A szakácsok a felemelt fedővel talán azt jelzik, hogy az étel elfogyott.



A szövetséges központi hatalmak fogyasztását a nemzeti mezőgazdaságok nem tudták fedezni. Európában csak Oroszország, Románia, Bulgária és Szerbia exportált gabonát, mindenki más behozatalra szorult. Magyarország is. Ráadásul már a háború kitörése előtt megkezdődött a liszt pánikszerű felvásárlása, mindenki annyit halmozott fel, amennyit csak tudott. Virágzott a csempészet, Ausztriában korlátlan mennyiségben lehetett a lisztet eladni. Utánpótlás nem volt, a tengerentúli piacok kiesése miatt megszűnt a behozatal. A mezőgazdaság helyzetét egyre súlyosbító munkaerőhiány következtében (a hadba vonult gyalogság túlnyomó részét a parasztság adta) folyamatosan csökkent a termelés; a kenyérgabona mennyisége a kétharmadára, majd a felére

Főzés a tehervonat nyitott kocsiján. A kép a második világháborúban készült, a szakácsok mégsem az új típusú taligakonyha mellett állnak, hanem első világháborús gulyáságyún készítik az ételt. Balra, a takarásban látszik a konyha „mozdony" része a kocsis bakjával.



esett vissza, ráadásul 1914-15-ben eleve rossz volt a termés. A búza és a rozs hiányát árpa- és kukoricaliszttel pótolták. Magyarország évi 50 millió mázsát meghaladó kukoricatermésébõl azonban a hiányt nem lehetett fedezni, ezért került előtérbe a zab-, rozs- és a burgonyaliszt, valamint a főtt burgonya jelentős arányú felhasználása.

Már 1914 őszén megjelentek a figyelmeztető felhívások: tanácsos a búzalisztet árpaliszttel vagy kukoricaliszttel keverni, aztán december első napjaiban már meg is jelent a hadikenyér, kétféle összeállításban. A 67 százaléknyi búzaliszt mellett 33 százalék árpalisztet vagy kukoricalisztet tartalmazott. Az árpalisztes kenyeret rossz szagúnak és rossz ízűnek tartotta a közvélemény, az emberek mint „hadihabarcsot" emlegették. A kukoricás kenyeret azonban, ha nem is egyik napról a másikra, de elfogadta a lakosság. Néhány arcvonalon kétségbeejtő megoldásra adtak engedélyt az ellátásért felelős tisztek, még az is előfordult, hogy csontlisztet, sőt falisztet kevertek a kenyérbe.

A gabonahiány olyan jelentős volt, hogy a malmok számára rendelet írta elő a lisztfélék kötelező keverési arányait, de a rendelkezésre álló készletek szerint ez is sokszor változott. Hosszas útkeresés jellemezte az ideális összetétel kialakítását. A kevert búzalisztnek 1915 telén ezek voltak az általános változatai:

1. 70 százalék főzőliszt (gyúróliszt), kiegészítve 30 százalék árpaliszttel. Ez volt a legdrágább, mázsánként 57 koronáért lehetett hozzájutni. A főzőliszt egyébként maga is keverék: legalább 30 százaléknyi árpa- vagy kukoricalisztet tartalmazott.
2. 67 százalék kenyérliszt vagy simaliszt, 33 százalék árpaliszt.
3. 70 százalék kenyérliszt, 30 százalék kukoricaliszt.

Ha a rozslisztet keverték árpával vagy kukoricával, az volt a kevert rozsliszt. Ahogy teltek a háborús évek, a liszt minősége is állandóan romlott. 1917-ben a kevert liszt már csak 25 százaléknyi búzalisztet tartalmazott, de ezt is nagy becsben tartotta, aki hozzá tudott jutni. Ekkor már azok számára is kötelezővé tették a keverést, akik a saját gabonájukból őröltek, sőt arra kényszerítették őket, hogy a felesleget adják el. „Aki nem így cselekszik, vétkezik a haza ellen és az ellenséget segíti" – sulykolta a propaganda. Hol volt már az a boldog idő, amikor a háziasszony királyliszt, kétféle lángliszt, kétféle zsemlyeliszt és háromféle kenyérliszt között válogathatott! Külön tudomány volt, melyik mire alkalmas.

A Természettudományi Közlöny egyik írása: (Doby Géza: Élelmicikkeink pótszerei, 661-662. füzet, 1916.) felhívta a figyelmet: ha rántást készítünk, a zsír legyen sistergősen forró, mert a hadiliszt másképpen viselkedik. Forgassuk meg jól a zsírban, hogy minden kis lisztgöröngy megpiruljon. Az egészet hideg vízzel eresszük föl. Ha tésztát gyúrunk belőle, érdemes két-három szem nyers burgonyát belereszelni, könnyebbé teszi a tésztát. Ajánlatos jó keményre gyúrni és csak pihentetés után kinyújtani. Ha kenyeret sütünk belőle, két és fél kilogrammhoz csak fél kiló burgonyát tegyünk, és keményebbre dagaszszuk, különben kelés közben nyúlóssá válik. „Tudjuk, hogy a búzaliszt pótlására nagyon sok más növény lisztjét használják, így rozs-, árpa-, újabban kukoricalisztet, sőt a kenyér készítéséhez éppen nálunk már régóta burgonyalisztet is vesznek. Egészen új a vadgesztenye lisztjének alkalmazása. Ha a megőrlött vadgesztenyét előbb vízzel kifőzzük s azután 50%-os alkohollal kivonjuk, keserű ízű vegyületeit és édeses, karcoló ízű glükozidáit távolítjuk el belőle, mire a liszt fölötte alkalmas arra, hogy gabonafélék lisztjének szaporítására használjuk." Szintén a gabonaliszt szaporítását célozta, hogy elrendelték a magvak teljes



Megérkezett a kenyér az egyik harcoló alakulathoz. A tábori sütödék nem tudtak lépést tartani a csapatokkal. Ha kisült a kenyér, ki-ki maga ment érte, sokszor több kilométeres távolságról kellett elhozni.

kiőrlését. Ekkor vetették be a keményítőcsirizt, attól ugyanis a kenyér laza szerkezetű és likacsos lett. A sikér pótlószerével van hát dolgunk, persze a sikér értékes fehérje, a keményítőcsiriz pedig szénhidrát.

A második világháború idején a közellátás egyik újdonsága volt a kölescipó. A hatóság azzal érvelt, hogy a köles ősi magyar eledel, még akkor is, ha a honfoglalók nem kenyeret sütöttek, hanem sört főztek belőle, később kásának őrölték, megfőzték, zsírozták, túróval keverték, úgy ették. A kísérlet nem vált be, a 20. század közepén a lakosság nem

fogadta el a kölescipót. A kenyérrel megint bajok voltak, megismétlődött, ami az első világháború idején történt: keverték a liszteket, de ekkor a burgonya már sokkal nagyobb szerepet játszott, mint korábban, ráadásul újabb kiegészítők jelentek meg a liszt szaporítására, mint például a tök és a mézcirok.

A front kenyérellátása azért nehéz feladat, mert rendszeresen nagy mennyiségre van szükség, ugyanakkor a kenyér kényes, hiszen hamar kiszárad, szállítása nem tarthat napokig. Erre, és hosszabb raktározásra a kétszersült, azaz a zwieback volt alkalmas. A magyar katonák cipaknak, cibaknak is mondták. Első világháborús naplójában azt írja báró Roszner István, hogy a cvibak állítólag lisztből készül, de tíz évig el kell raktározni, hogy megérjen a katona állkapcsa számára. Máskülönben csak úgy lehet megenni, ha az ember fél óráig puhítgatja a szájában a falatot.

Tömörkény István (1866–1917) így emlékezett meg a nevezetes péktermékről: „Mi a piskóta? Száraz sült tészta, magyarul biszkit. De miután németül Zwieback, vagyis hogy kétszersült, minélfogva magyarul cibak, tehát a régi katonák, akiknek a cibakban olykor benne maradt a foguk, öreg cibakos komámnak nevezték egymást. (...) Később aztán rájutott a bakaész arra, hogy nem így kell ezzel a piskótával bánni. Hanem vízbe kell áztatni, akkor olyan szépen és alkalmatosan földagad, mint a spongya. Akkor aztán ki kell belőle nyomni a vizet, minek utána lepényt lehet belőle formálni, olyant, mint a lángos kenyér. Azt azután paprikás zsírra lehet vetni, azon megsült, némi fokhagymával elbolondítva, s megehette volna a francia császár is, ha előzőleg harminchat óráig volt patrulban." (Piskóta, 1916)

A zwieback korpamentes gabonalisztből (főleg rozslisztből) készült. Kevés vízzel dagasztották, alig kelesztették, 15-25 percig alacsony hőfokon sütötték, utána elraktározzák, hogy kiszáradjon. Évekig elállt!



Hordozható üstház, a hozzávaló üsttel. Az üstökön mintha gyorsfedő látszana, ilyennel azonban a szakirodalomban nem találkoztunk. A katonai vezetés a második világháborúban azt szorgalmazta, hogy a kisebb alakulatok kapjanak saját felszerelést a főzéshez, így a nagy távolságok miatt nehézkes ellátás zökkenőmentessé válik.

A tartalék ételadag tartozéka volt, de gyakran nem akadt más ennivalójuk a katonáknak.

A kenyér és a kétszersült előállítása, továbbá a malmok felügyelete a katonai élelmezési kar feladata volt. A hadtápkörletekben a parancsnok gondoskodott a polgári sütödék bevonásáról, illetve a tartaléksütödék felállításáról, a viszonylag biztonságos megoldás persze az volt, ha az alakulatok maguk sütötték a saját kenyerüket.

Békésy József altábornagy (1858–1920) még vezérkari őrnagy korában tervezte a fogatolt tábori sütőkemencét, amely annyira bevált az Osztrák–Magyar Közös Hadseregnél, hogy egészen 1934-ig szolgált

a Magyar Királyi Honvédségnél is. A találmány hosszú időre megoldotta a mozgó alakulatok kenyérellátását, hiszen a lóvontatású kemence (miként a gulyáságyú) menet közben is fűthető volt, így folyamatosan tudott dolgozni. Békésy felkereste a találmányával Weiss Manfréd gyártulajdonost, aki a „folytonos üzemű szállítható sütőkemence" elnevezésű szabadalmat 1899-ben jegyeztette be, s így foglalta össze a találmány lényegét: „A sütőkemence egy tetszőleges kocsiszerkezetre szerelt vízszintes bádoghengerből áll, melynek szigetelő kettőspalástja és kettős feneke van. A henger alsó fele a tüzelésre szolgál, itt helyezkednek el a füstcsövek. A felső fele a sütőtér. Itt öt ajtó van, míg a tüzelőtérnek külön ajtaja van. A füstgázok a csőben hátrafelé áramlanak. Fűtésre a felhevített levegő szolgál. Az elősütőtér ellipszis keresztmetszetű. A sütés következőképpen történik: A serpenyőt előre húzzuk, kenyérrel megrakjuk és az elősütőtérbe toljuk. 5 perc elteltével kihúzzuk, a lemez segítségével megfordítjuk, és újból betoljuk."

Alkalmi tábori konyha a budapesti Tisza Kálmán (ma: II. János Pál) téren. A bemutatón mindenki láthatta milyen jól élnek a frontkatonák.





Szerb malacok és K.u.K. katonák ideiglenes békés egymás mellett élése az állatvásáron.

A henger alakú öntöttvas kemencéhez hat sütőrács tartozott, ezeken egyszerre tizenkét kenyér készült. Egy kemencéhez hat kiszolgáló fogat tartozott, azok szállították a lisztet, a fát, a személyzetet. Mai szemmel nézve nehézkesen működő rendszer volt, sok-sok buktatóval. A tüzeléshez szükséges fát például menet közben a kemencében kellett kiszárítani, olyankor kenyér nem készülhetett. De gondoljunk bele a méretekbe! Minden hadtestparancsnokság rendelkezett hadtestsütödével, ebbe öt kemence, tíz kiszolgáló- és hetven lisztszállító kocsi tartozott. A sütöde menetoszlopa egy kilométer hosszú volt! (Az akkori katonai nyelv nem kocsiról beszélt, hanem országos járműről. Végeredményben egyszerű, lóvonatú parasztszekérről van szó, mindössze annyiban különbözött attól, hogy szabványos alkatrészekből, előírt tartozékokkal építették.

Mindkét világháborúban a járműpark fontos része volt. Még a második világháborúban is több volt belőlük, mint tehergépkocsiból!)

A sütödék együtt vonultak a sereggel, hiszen az volt a cél, hogy a kenyér kiszolgálása folyamatos legyen, azonban a változó harci helyzet miatt gyakran manőverezni kényszerültek, leszakadtak, akár a mozgókonyha. Az első világháború tapasztalatai alapján a második világháborúban a sütödéket a sereg mozgásától függetlenné tették, késleltetve indították útnak őket. *(Forrás: Süli Attila, Az 1901M fogatolt tábori sütőkemence. A Hadtörténeti Múzeum Értesítője, Budapest, 2005.)*

A vasból készült kemencét fakerekes alvázzal szerelték, nehéz útviszonyok esetén hat ló vontatta. A második világháborúban előtérbe került a tábori kemencék motoros vontatása, csakhogy a gyenge alváz és a rugózás hiánya miatt ez nem volt lehetséges. Átalakításuk elkerülhetetlen volt. Rugózattal ellátott, golyóscsapágyas (gumi)kerekű kocsikat gyártottak, erre építették a kemencéket. Vontatásukhoz elég volt két ló, de nehéz terepen sem kellett négynél több. A második világháborúban igyekeztek háromtonnás tehergépkocsikkal kiváltani a lovakat, ráadásul a teherautók a kenyér kiszállításakor is jó szolgálatot tettek.

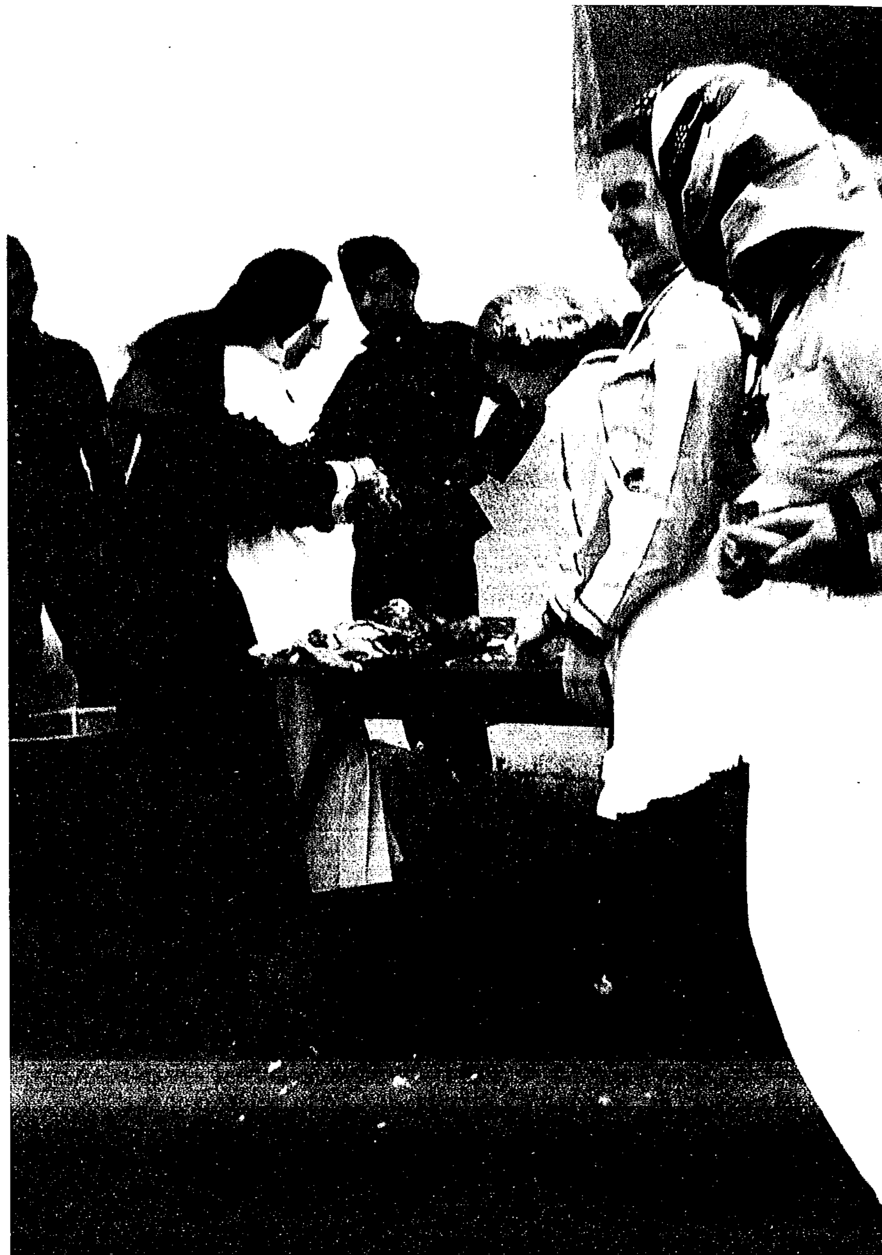
7. HÚSOS NAPOK IS VANNAK?
A nélkülözés fokozatai

A népkonyha intézménye nem háborúkban született. Magyarországon a 19. század elején a szárazság miatt több egymást követő évben olyan gyenge volt a termés, hogy a súlyos ínséget többé-kevésbé rendszeres ételosztással próbálták enyhíteni. Magánkezdeményezésből, adakozásból az 1831-ben kitört kolerajárvány idején is etették a rászorulókat. A népkonyha egyszerűbb változata a levesosztó intézet: ezeket a 19. század végén és a 20. század elején a nőegyletek alapították és működtették.

A katonai szolgálatra bevonultak családtagjairól gondoskodó népkonyhák már 1914-ben, a háború kezdetén létrejöttek, például Budapesten az Aradi utca 23., a Rákóczi út 17. alatt, Pestszenterzsébeten, Újpesten, Óbudán. A Váci úti gyárnegyedben Groedel Hermann báró állíttatott fel népkonyhát. Nem sokkal később Wolfner Gyula bőrgyáros létrehozta Újpest második népkonyháját, aztán a csepeli következett, majd a Váci út 89. szám alatti a buzgón és nagyvonalúan jótékonykodó Weiss Manfréd jóvoltából. Ezekben napi ezer ebédet osztottak ki. Mauthner Ödön a Rottenbiller utca 33. alatt, Bárczy Istvánné a Szív utca 12-ben állított fel népkonyhát.

A korabeli hírlapok riportjaiból rekonstruálni tudjuk, hogyan zajlott az ebédosztás Weiss Manfréd Váci úti népkonyháján, amely egyébként egy iskolában kapott helyet. Az ebédosztás délben kezdődött, de már előtte olyan sor állt a kapunál, hogy rendőr ügyelt a rendre. A várakozók vörös és zöld cédulát szorongattak, ezzel igazolták a jogosultságot. Tizennégy tanítónő osztotta az ételt. Az egyik asztalnál a kenyeret

Az egyházak női rendjei mindkét háborúban kivették a részüket a katonák és a rászoruló civil lakosság etetéséből, ápolásából.



szolgálták ki, a másiknál a meleg ételt, általában levest, főzeléket és húst, többnyire hurkát. A vasárnapi menü mindig gulyás és mákos kalács. A tornatermet alakították át konyhának, üstökben főtt az étel. Egy kisebb helyiségben pékműhelyt rendeztek be, ott három legény sütötte a kenyerét. Volt raktár is, az egyik tanteremben tárolták a lisztet, a zöldségeket.

Németországban a gulyáságyúkat még a közélelmezés szolgálatában is csatasorba állították, ugyanis azt tapasztalták, hogy a szegénységben élő lakosság egy része túlságosan szemérmes, nem szívesen keresi fel a népkonyhát, inkább éhezik. Így aztán gulyáságyúkban is főztek ételt, járták vele a szegénynegyedeket, minden ház kapuja előtt megálltak. A módszer bevált, 1916-ban már a legtöbb német városban gulyáságyúk hordták szét a meleg ételt a központi konyhákról. Délben indultak, és mindig azonos időben érkeztek a házakhoz, ahol tálakkal, fazekakkal várták őket. Nálunk is történt erre kísérlet. A Lánczy Leóné elnöklete alatt működő Központi Segítő Bizottság intézkedésére mozgókonyhák járták Budapest utcáit, elsősorban azokat a sokgyermekes szegény családokat keresték fel, ahol az apa hadba vonult. Az étel a Népszálló Aréna úti konyháján készült. Onnan indult minden délben két gulyáságyú, főzelékkel vagy tésztával.

Az első világháború második évére a drasztikus áremelkedések következtében az emberek amúgy is szerény jövedelme már semmit nem ért. A társadalom széles rétegei éltek egyik napról a másikra. Országszerte sorra nyíltak a jótékonysági kifőzdék a különböző népsegítő egyesületek, háztartási iskolák, karitatív szervezetek támogatásával. Debrecenben például a Jótékony Nőegylet tagjai segítették a Péterfia utcai népkonyha üzembe állítását. Sok vidéki városban a tehetősebb polgárok adományai tették lehetővé, hogy a népkonyhákon naponta friss étel készülhessen. Nem pénzadományokról van szó, hanem lisztről, babról, krumpliról.

Egymást érték a jótékonysági akciók. Az egyik legnagyobb szabású 1916. december 30-án zajlott Budapesten, IV. Károly koronázása napján. Százezer étkezési utalványt osztottak ki a főváros szegényei között, akik az utalvány fejében egy adag gulyást, krumplit és kenyeret kaptak. Az ételt a népkonyhákon, mozgókonyhákon, valamint az Üllői út és Hungária körút sarkán éppen azon a napon üzembe álló központi konyhán főzték. A kórházakban is gazdagabb ebédet osztottak, levest, pecsenyét és sült tésztát kaptak a betegek.

Egy évvel később a népkonyhák hadikonyhákká alakultak, minden fővárosi kerületben nyitottak egy-egy étkezőt, Budapest belvárosában pedig négy polgári étkezdét állítottak fel. A hadikonyhákat a központi konyha látta el napi 10-12 ezer ebéddel. Később már ez is kevésnek bizonyult, 1918-ban 4 ezer ebédet készítő kisegítő konyhát állítottak munkába a fővárosban.

„A háború kitörése óta, de főként mostanában sok szó esik a tömérdek nyomorúsággal küzdő középosztály sorsának javításáról, elsősorban élelmezésének megoldásáról. Mindenekelőtt a középosztály zöme, a köztisztviselői kar az, amely a mai idő járását leginkább érzi s éppen ezért a segítségre legjobban rászorul. A Közélelmező Hivatal, mint tudjuk, tisztviselőkonyhák létesítésének tervével foglalkozik és már meg is kezdte azoknak a tisztviselőnek összeírását, akik e konyhákon étkezni kívánnak. Egy-egy ebéd ára ilyen konyhán két korona lesz.

De míg a hivatalos körök csak töprengenek, tanakodnak, miként kellene segíteni, magánintézmény már egy esztendővel ezelőtt, igaz, hogy dobverés nélkül, megkezdte a szeretetnek és a kötelességnek ezt a munkáját, amely ma fokozott erővel folyik. Apponyi Albertné grófné lelkéből fakadt a gondolat, hogy a vezetésével működő I. kerületi

Általános Közjótékonysági Egyesületnek a polgárság számára hadikonyhát kell nyitni, hol a sok bajjal küzdő középosztály olcsón és jól



Míg a nőtársadalom kisebb hányada jótékonykodott, a nagyobb igénybe vette a jótékonysági szolgáltatásokat. A társadalmi határok kezdtek elmosódni, és külön karitatív mozgalom – az Auguszta-asztal – jött létre a támasz nélkül maradt úrinők megsegítésére.

megebédelhessen. A gondolat hamarosan tetté változott, a főváros az Attila-körút 41. számú házban, amely valamikor iskola volt, néhány helyiséget rendezett be és a polgári hadikonyha megkezdte működését.

(...) A kapun fehérbetűs fekete tábla hirdeti, hogy itt van a polgári hadikonyha. Emberek jönnek-mennek, a kapun egy-két cseléd fordul be, ételhordó a kezében. Belépünk. Rendes, fehérre meszelt, tiszta kapualja. A jobbra eső ajtó nyitva van, belülről edénycsörgés hallatszik. Helyt vagyunk. Kedves mosolyú úri nő jön elénk, érdeklődik, jártunk-e már hozzájuk ebédre, mi a foglalkozásunk. Elmondjuk, hogy, mint láthatja, középosztálybeliek vagyunk, ebédelni szeretnénk, mert nem futja a drága vendéglőre.

– Napijegy egy ebédre két korona húsz fillér, tízjegyes füzet ára pedig húsz korona. – felelte az úrnő, majd bekalauzolt az ebédlőbe, egy ragyogóan tiszta nagy terembe, ahol fehérre terített asztalokon körülbelül negyven-ötven ember ebédelt, némelyik családostul.

Elfogyasztjuk a jóízű, bőséges adagú ebédet, amely a következő volt: húsleves, paradicsomos káposzta marhahús feltéttel és diós kifli. A kiszolgálás szíves és gyors, az emberek vidámak. Külön asztalnál rokkant katonatisztek ülnek.

Az ebéd végeztével felkeressük a hadikonyhát vezető úri nőt, Kállay Jenőné egyesületi titkárt, aki egyébként tanítónő s most egész nap itt teljesít nagy odaadással fárasztó szolgálatot. Készségesen ad felvilágosítást.

– A konyha már tavaly megnyílt – mondja. – Sokan járnak ide, csupa intelligens, középosztálybeli ember, a többi közt rokkant és nyugdíjas tisztek, hivatalnokok és hivalalnoknők, akad tanár és mérnök is. A konyha megnyitásával a középosztály sorsán akartunk enyhíteni s ezért csak a középosztály tagjainak szolgálunk ebéddel. Naponta körülbelül kétszáz adagot adunk ki. Sokan itt költik el ebédjüket, mások hazavitetik. Az étel egyszerű, de amint látják, tiszta, ízletes és tápláló. Az adag elég nagy, egy ember bőségesen jóllakhat belőle.

Végignézzük a konyhában a tálalást. Nincs kivétel, mindenki egyformán kap. Az előző napokban zöldségleves, sertéspörkölt burgonyával és lekváros kalács, majd köménymagos leves, sertéskaraj párolt káposztával és kukoricás lepény került az asztalra. A konyha feltűnően tiszta, hat gázfőzőben és öt üstben rotyog az étel. S ami a legmeglepőbb, a titkárnő biztosít, hogy a kétkoronás ebédre nem fizetnek rá!

A polgári hadikonyha mellett népkonyha van, amely már tizennégy év óta működik. Egy ebéd, mint a konyhát vezető Radnay Árpádné úrnő mondotta, hatvan fillér, amelyért levest és főzeléket adnak, és ha a polgári konyhán valami megmarad, az is odakerül. Mind a két konyhában lelkes hölgygárda ügyel föl Becsey Antalné vezetésével.

A középosztály még idegenkedik kissé a polgári konyhától, pedig nincs ok a szégyenkezésre, annál kevésbé, mert nem alamizsna elfogadásáról van szó, hisz a két korona, mint hallottuk, fedezi a költséget.

Így fest a budai hadikonyha, mely egyébként a legelső volt az országban." (Ebéd a hadihonyhán, Budapesti Hírlap, 1918. augusztus 28.)

Jótékonyság terén a vidéki városok is kitettek magukért, mindenütt működtettek jótékonysági konyhát, étkezdét, hogy milyet, az pénztől és lelkesedéstől függött. Miskolcon például jóléti közélelmezési vállalatot létesítettek, így történhetett meg, hogy ott az élelmiszer olcsóbb volt az országos átlagnál, ezen felül a szegények részére kifőzdét is nyitottak. Egy ebéd ára 80 fillér volt, talán a legolcsóbb az országban. 1916 júliusában így festett egy heti menü: Hétfő: csontleves gerslivel, zöldbabfőzelék; kedd: csont- vagy rántott leves, tészta; szerda: hamisleves, savanyú burgonya; csütörtök: hamisleves és babfőzelék kolbászfeltéttel; péntek: pergeltleves tésztával és tészta; szombat: zöldségleves és főzelék sertéshús feltéttel; vasárnap: gulyásleves.

A belügyminiszter 1915. július 3-án rendelte el a heti két hústalan napot (keddet és péntek), amikor a henteseknek és mészárosoknak csak melléktermékeket lehetett árusítani. Az intézkedés sok zavart okozott, ugyanis csak egy év múlva határozták meg a melléktermékek mibenlétét: agy, gerincvelő, nyelv, tüdő, szív, máj, hasnyálmirigy, kedeszmirigy, pacal, borjúfej, láb, vese, tőgy, orr, csont, marha- és sertésköröm, sertésfej és bőrke. Ezeket tehát a hústalan napokon is lehetett árusítani.

A pesti aszfalton termő fanyar humor így kommentálta az intézkedést: sokan ebből a rendeletből tudták meg, hogy húsos napok is vannak.



Sajnos nem tudjuk milyen jeles esemény alkalmából álltak fényképezőgép a konyhás katonák. A menü nem éppen fényes, fehér leves, főtt marhahús, hagymamártás és burgonya.

„Szomorú napja volt ma, pénteken a pesti közönségnek: megjelent a hústalan nap. A fogadtatása nem volt valami nagyon szívélyesnek mondható, mert a mostani hústalansági rendelet akkora offenzívát indított a vendéglők étlapjain meghúzódó ételek ellen, amilyenre a legöregebb hadikosztosok sem emlékeznek. Tavaly még a halak, a főzelékek és szárnyasok változatai büszkélkedtek az étlapon, az idén a vendéglősök alig tudták összeállítani a menüt olyanképpen, hogy kívülük a vendég is jóllakjék. A hústalan nap menüjének legkimagaslóbb és legelőkelőbb ételei a halak voltak. Az áruk, amely a súlyukkal már régóta fordított arányban áll, némi kis emelkedést mutatott, a terjedelmük azonban lényegesen kisebb lett. Főzelékféle a legtöbb vendéglőben csak egyfajta volt, ami nem is csodálandó, hiszen augusztus van, a főzelékek korszaka, de nálunk minden fordítva történik. A hústalan menü királya, a szalontüdő is hiányzott, valamint a vese velővel és a velő tojással című és azelőtt előételként szereplő ételneműek is. Libamáj sülve akadt minden vendéglőben; egy adag töpörtyűért, amit nyolc-tíz alig látható szemecskéből állítottak össze, hét-nyolc koronát kértek. A hústalan nap felújításán legkülönbözőbb változatban lépett fel a marhanyelv, amelyet párolva, sülve, főve, paradicsommal és vadmódra adtak fel az asztalra. Tojást csak egyet volt szabad ennie a publikumnak. A vendéglősökhöz ugyanis még nem érkezett meg a közélelmezési miniszter rendeletpótléka, amelyben megengedi, hogy a hústalan napon két tojást szolgáljanak ki a vendéglősök." (Pesti Napló, 1918. augusztus 10.)

És íme, egy riport, amiből tökéletesen érthetők, sőt átérezhetők az akkori mindennapok.

„A semmi változást nem jelentő zsírtalan nap után mindenki érdeklődéssel várta, hogy milyen lesz Budapesten az első komoly hústalan nap képe. Már az utcákon is meglátszott, hogy hústalan nap van, majdnem valamennyi mészárszék, hentesüzlet és vágott baromfival kereskedő üzlet zárva volt, annál élénkebb volt ellenben a forgalom a vásárcsarnokokban a halárusok standjai előtt, és künn a központi vásárcsarnok előtti nyílt piacon régóta adtak el annyi élő baromfit, mint ma, az első hústalan napon. Lehet, hogy ebbe az utóbbi dologba belejátszott az is, hogy szerdán este köszönt be a zsidók újéve, de attól függetlenül is nagyobb lehetett a forgalom, jóllehet a vendéglők étlapján a szárnyas sem szerepelhetett.

Sokan azt hitték, hogy hústalan napokon élő baromfit sem szabad árusítani, ezzel szemben a központi vásárcsarnok felügyelősége úgy

informált, hogy az élő baromfi eladását nem tiltották be és be sem tiltják addig, amíg erre utasítást nem kapnak.

Meg kell állapítani azt is, hogy elég mennyiség került a piacokra azokból az élelmiszerekből, amelyek a húst vannak hivatva pótolni. A halkereskedők háromszor annyi halat adtak el ma, mint máskor, főzelékekben se mutatkozott hiány, ellenben tojást nemigen lehetett kapni. Ennek az oka az, hogy a kormány nemrég életbe léptette a tojásra is a szállítási igazolványokat és ennek következtében a felhozatal nemcsak hogy csökkent, hanem majdnem teljesen elmaradt. A termelők nem akarnak a szállítási igazolványok megszerzésével bajlódni és inkább külföldre exportáló cégeknek adják el egy tételben az árut, aminek a következménye, hogy a fővárosba alig érkezik említésre érdemes mennyiség.

*

A sétánkat a leghíresebb kifőzéseknél, a Mari néniknél kezdtük meg. Három ilyen Mari néni van Budapesten, az „igazi", amelyik a Nagymező utcából költözött el, most a Hajós utcában van. Itt naponkint négy-ötszáz ember étkezik. Jobbára hivatalnokok, diákok, katonák. Ma ez volt az ebéd: gombaleves, kirántott ponty burgonyával, kelkáposzta, diós, mákos vagy sajtos metélt vagy lekváros bukta. Két korona húsz fillérbe kerül ez a menü és meg kell hagyni, hogy az adagok elég kiadósak. Békében ez az ebéd egy koronával volt olcsóbb. (...)

A Nagymező-utcai Mari néninél ugyanez volt az ebéd, az Ó utcai Mari néninél ellenben válogatni lehetett a különféle „hadi" ételekben. Íme, ilyen választék volt: hadipörkölt, tüdő hasé, székelygulyás marhaszívvel, pirított borjúmáj, savanyútüdő gombóccal.

A Népszállóban a hústalan nap problémáját úgy oldották meg, hogy amíg rendes napokon kétféle ebédet szolgálnak fel: egy hatvanfilléres hústalant és egy korona negyven filléres húsosat, addig ma mindenki egyformán csak az olcsóbb ebédből kapott és pedig: karfiol-levest és babfőzeléket.

A vendégek sehol sem panaszkodtak, a vendéglősök is meg voltak elégedve és mindössze olyan megjegyzések hangzottak el, hogy több lisztet kellene kiutalnia a városnak, mert hús hiányában több tésztát akarnak enni az emberek. Csak a Hajós utcai Mari néni mondta:

– Egészen el kellene tiltani ezen a két napon a húst, még halat se legyen szabad felszolgálni. Egyenek az emberek több főzeléket és tésztát.

*

Ezeken a helyeken elsősorban a halnak jutott nagy szerepe az étlapon, amely egyebekben is mindenütt elég változatos volt. Minden vendéglő kitett magáért. A Nyugati penzióban paradicsomleves, vajban kisütött fogas és lekváros gombóc volt az ebéd, vacsorára pedig kelvirágot vajjal és sajtot szolgáltak fel.

A Pannónia étlapján madeirás zeller, zöldbab vajjal, articsóka hollandi mártással szerepeltek, volt háromféle tojásétel – három korona ötven filléres és két korona nyolcvan filléres árban –, azután töltött paradicsom, parajpuding, gomba szeletkék, töltött kalarábé, keltekercs és egy csomó hal.

A Gambrinus étlapján a három koronás menü ez volt: burgonyaleves, savanyútojás, halászlé, káposztás palacsinta.

Volt itt rántott borjúláb, töltött paprika – tölteléke azonban nem hús volt, hanem egy habart tojásból, gombából és tarhonyából elkészített

töltelék –, azután becsinált gomba tükörtojással, paraj puding, hétféle hal, sok főzelék és főtt tészta.

Oláh Gyárfás Mihály, a vendéglő tulajdonosa mondotta:

– A hústalan nap kérdése könnyen megoldható, ha a kormány a magánháztartásokat is kötelezi arra, hogy a rendeletet tartsák be. A takarékosság csak így lesz elérhető. De, amikor a vendéglőkben étkező ötvenezer embertől eltiltják a húst, a többi kilencszázötvenezernek pedig megengedik, akkor hol van a takarékosság? Azután még az is fontos dolog, hogy lásson el a város bennünket elegendő liszttel és főzelékkel és gondoskodjék arról, hogy azoknak a cikkeknek az ára, amelyek a húst pótolják, ne emelkedjék. Egyebekben pedig a vendéglősök ebben az ügyben a közeli napokban felkeresik a kormány tagjait, akiket felkérnek, hogy a tiltó rendelkezéseket a közönségre is terjesszék ki.

Voltunk egy hústalan étteremben is, egy Király utcai falatozóban. A helyiség zsúfolásig tömve, itt soha sincs hús. Ma burgonyaleves, paprikás burgonya és túrós tészta volt az ebéd. Két koronába került. Nem messze innen egy kifőzésben „A Népszavához", krumplilevest, babfőzeléket, hadipörköltet és lekváros gombócot két korona hatvan fillérért lehetett enni.

*

A kávéházakban nem volt imbisz, nem volt sonka, de annál több vaj fogyott el. A büfékben, az időközökben parányira zsugorodott szendvicseken már régóta nincsen hús, ezeken most is egy negyed darab szardínia búslakodott. Egyebekben a büfék étlapja éppen olyan volt, mint az éttermeké. Egy Király utcai büffé menükártyáján harmincegy ételt olvastunk meg, ezek között szerepelt az alma köntösben is. Itt is sok volt a főzelék és általában meg lehet állapítani, hogy a főzelékek szokatlanul nagy számmal kerültek a vendéglői étlapokra. Ez minden-



A kép érdekessége, hogy a régi és az új egyenruha is látható rajta. A kenyeret vágó katona már az új csukaszürkében van, a jobbra látható harcosok még a sötétkék felsőt viselik. A cserét a biztonság indokolta: a sötét ruha jó célpontot nyújtott. A favágó és a merőkanalas katona lehetett a mozgókonyha kéttagú személyzete.

esetre nagyon örvendetes jelenség, kár, hogy csak a hústalan napok kényszere idézte elő ezt az állapotot.

A magánháztartások legtöbbjén szintén hiányzott a húsétel, de nem a hústalan napok miatt. A szegény embereknek nincs pénzük húsra. Akiknek erre tellett, azoknál ma sem hiányzott a hús. A szakácsnők még tegnap meg tudták vásárolni szükségleteiket, hús volt bőven, leölt baromfiban volt csak éppen egy kis hiány, mert a küldemények vasúti zavarok miatt csak ma, a hústalan napon érkeztek meg a fővárosba. Egyebekben a hústalan nap az emberek legnagyobb részének fel sem tűnt és sokan észre sem vették, hogy szerdán muszájból nem szabad húst enni.

A többi napokon nincs rendelettel eltiltva a sertéssült és az idei liba, ilyenkor csak a zseb adja ki a tiltó rendeletet. Ez pedig az írott parancsnál nagyobb úr. (P. J.)"

(Hogyan élünk hús nélkül? Szerdai séta Budapesten, Pesti Napló, 1916. szeptember 28.)

Az első világháború végén központilag szabályozták a városokban és a tízezer léleknél népesebb községekben működő vendéglők, szállodák, kifőzdék és panziók étkeztetési rendjét, árszabását. 1918 augusztusától minden nyilvános étkezde déli 12 órától délután 3 óráig és este 7 órától 10 óráig köteles volt terítéket adni, sőt a központi árvizsgáló bizottság kijelölte azokat a vendéglőket, ahol kétféle terítékkel kellett a lakosság rendelkezésére állni. Ezen felül arra is kötelezték a vendéglősöket, hogy a terítéken kívül aprított húsból vagy belsőségből készült ételeket (pörkölt, gulyás, velő, máj, pacal) és legalább egyféle főzeléket is étlapon tartsanak. Előírták a teríték egyes tételeinek mennyiségét: leves 2 deci, hús 10 deka, főzelék 2 deci, egyéb körítés 15 deka, a főtt tészta, sült tészta, a felfújt 12 deka. És hogy mit neveztek terítéknek? A menüt! Nemcsak a hivatal, hanem a lapok is így emlegették. Az elhalt szómagyarosítás egyik érdekes példája.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata ajánló étel-összeállítást küldött szét, „amelyen a legbizalomkeltőbb ételek szerepelnek, élénk örömére a gasztronómia ájtatos híveinek és mély fájdalmára azoknak, akik, bár egyre híznak az úgynevezett hadikoszton, mégis bánatosan rengő tokával sóhajtják, hogy éhen fogunk pusztulni.

Levesek: Húsleves árpakásával, sagóval, rizzsel, darával, metélt tésztával, kockatésztával, reszelt tésztával, csurgatott tésztával, tojáshablepénnyel, vagdalt husgöngyölékkel; kenyérleves. Sűrű vagy áttört leves: sóska, kelvirág, sárgarépa, vegyes főzelék. Csirág [azaz spárga – F.B.], rák, gomba, vadhús, máj, hal, becsinált aprólék, korhely, gulyás, paradicsom. Rizs-, vagy burgonyaliszttel, vagy főzőliszttel (esetleg tejfeles) habarással sűrítendők, vagy a főzőliszt a szükséghez mérten (világosabb vagy barnábbra) szárazon pirítva, az illető lével föleresztve használható. Ha hagymás fűszerezés okvetetlen szükséges, úgy az szárazon megsülve, a szükséghez mérten aprítva tehető a főzethez.

Marhahús főve: leveshús, pácolt tarja, pácolt és füstölt szegy, pácolt és füstölt nyelv; párolva: hátszín, gerinc, szegy, fartő. Kevés vízzel és gyökérrel a sütőbe rövid idő múlva elegendő zsírt ereszt. Paradicsommal és szárazon piritott lisztes rántással a párlat megköthető, illetve sűríthető. Serpenyős rostélyos, paradicsomos rostélyos, paprikás rostélyos. Gulyás, pörkölt, tokány, tejfeles hús. A hús vízzel és a kívánatos hagymamennyiséggel nyersen összetéve, figyelmesen kezelve, zsírjáig párolva és úgy tovább. Roston vagy nyárson sülve: rostélyos, rumsteak, beefsteak. Hátszín, gerinc, vesepecsenye. Borjúshúsból főve: Becsinált borjúhús, tárkonyos borjúhús.

Sertéshúsokból sülve: karaj, comb, lapocka, malac (nyárson). Kevés vízzel a sütőben rövid idő múlva elegendő zsírt ereszt a további sütéshez. Esetleg nyárson is süthető! Párolva: comb (bőrös), karaj (bőrös), füstölt sonka. Sertéspörkölt, sertéstokány, székelygulyás, székelybordák. Az apró húsok nyers hagymával. Saját zsírjában pirítani! Főve: Füstölt karaj, sódar vagy lapocka, oldalas, császárhús, dagadó, tormás hús, töltött káposzta, debreceni kolbász, frankfurti, vadsertés csipkeízzel.

Ürühúsok főve: comb kelkáposztával, lapocka kelkáposztával, apróhús styriai módon, apróhús pörkölt, apróhús tokány; sülve: gerinc nyárson vagy roston, bordás rész nyárson vagy roston.

Liba nyárson sülve. Libapörkölt, liba ragout babbal, libacomb párolva, libamáj roston sülve, liba aprólék rizzsel, kacsa nyárson sülve, kacsapörkölt, hizlalt jérce nyárson sülve, becsinált csirke.

Főzelékek: zöldbab, tökkáposzta, sóska, kelkáposzta, burgonyapép, paradicsomos burgonya, savanyú káposzta, savanyú répa. Rostonsült paradicsom, szemelt csirág fűszeres mártással, fekete gyökér becsinált lében, tejfeles vargánya, rizs zöldborsóval. Ha pirított hagyma nem nélkülözhető, úgy azt egészben sülve, fölaprózva tesszük hozzá!"

A háborús étlapokat tanulmányozva kiderül, hogy az éttermek nem kényszerültek arra, hogy ínségkonyhát vezessenek. A választék nem volt gazdag, de végeredményben elfogadható fogásokat kínáltak. Ennek az a magyarázata, hogy könnyebben rátaláltak a megfelelő beszerzési csatornákra, és lényegében bármihez hozzájutottak. A szegedi Városi Vendéglő 1917. április 22. és 28. között az alábbi ételsorokkal várta a betérőket:

Vasárnapi ebéd: paradicsomleves, bécsi szelet parajfőzelékkel, két palacsinta; vacsora: bográcsgulyás, burgonya.
Hétfői ebéd: kockatészta leves, marhahús burgonyafőzelékkel, tejfeles metélt; vacsora: burgonya kockatésztával.
Keddi ebéd: paraszt leves, vadász szelet babfőzelékkel, aranygaluska; vacsora: paprikásburgonya fél virslivel.
Szerdai ebéd: árpakása leves, rántott hal vegyes salátával, darakocka; vacsora: hadipörkölt burgonyával. [A hadipörkölt sertésveséből, szívből, és májból készült. F.B.]
Csütörtöki ebéd: bableves, sertés sült káposztafőzelékkel, lekváros lepény; vacsora: becsinált borjúfodor.
Pénteki ebéd: burgonyaleves, rántott hal babfőzelékkel, túrós metélt; vacsora: szilvás gombóc.
Szombati ebéd: köménymagos leves, borjúsült burgonyafőzelékkel, királymorzsa; vacsora: szalontüdő gombóccal.

NYÁRI ESTÉK

Ételben! Italban! Csínban! Tisztaságban! Figyelmességben! Gundel vezet

Hústalan napokon a „Papp halásztanya"
bográcsban juhászosan készített birkagulyása éppen olyan különlegesség mint az Európaszerte ismert szálkanélküli hala. Tulajdonos főz!
Kispest, Petőfi-tér 6. Városháza előtt. Telefon: 147-150

Micheller Halászkert látványos, hangulatos családias szórakozóhely, szálkamentes hal- és ételkülönlegességei elismertek. 2-ig nyitva. VIII., Práter-utca 42. (14-es autóbusz.)

A szalontüdő szinte minden vendéglő étlapján szerepelt. Nem csoda, egyike a belsőségből készült legrafináltabb ételeknek, utóbb aztán emblematikus fogássá nőtte ki magát. Éttermi nyelven savanyú tüdő, amúgy mindenki szalontüdőnek hívja. Régiesen: pájsli (ami a német Beuchel elmagyarosodva). Mintha a boldog békeidőkből derengene fel, pedig sokkal régebbi, már Simai Kristóf szakácskönyvében (1795, borjútüdő becsinálva) is szerepel. Az első világháború éveiben jött kényszerű divatba, hiszen a belsőség nem számított húsnak, szabadon lehetett árulni. Heti rendszerességgel ették proletárkonyhákon és polgári szalonokban, s mikor jobb idők jöttek, a szalontüdő maradt, ugyanis sokan megszerették, sőt rajongói teremtek, ahogy a pacal- vagy körömpörköltnek is. Manapság is kedvelt, keresett fogása egyeseknek, csakhogy kevés étteremben főzik. Ahol viszont jó, annak hamar híre megy.

Feltehetően a bécsi konyhából terjedt el (Sauer Beuschel), de ismerik Csehországban, Bajorországban (Lüngerl) és Svájc keleti vidékein (Gschtell) is. A német Beuschel szó állati tüdőt jelent, de a 19. században tágabb értelemben használták: a borjú vagy bárány belsőségeiből készült ételt is így nevezték. Nyilván ez szúrt szemet Széchenyi István-

nak, aki Pesti por és sár című művében (Budapest, 1866) azt teszi szóvá, hogy Bécsben a Beuschel pacalt, illetve borjútüdővel kevert májat is jelent, ezzel szemben a mi „bájslink" metélt borjútüdő és szív. (A mai napig ezekből készül!)

„Nem ajánlom egyetlen háziasszonynak se, hogy versenyre akarjon kelni a vendéglői pájslival, a savanyú tüdővel, mert biztos kudarc éri. A pájsli azok közé az ételek közé tartozik, amelyeket nem tudnak máshol csinálni, mint vendéglőben – például hirtelen natúrszeletet sem. A töltött paprika, a palacsinta, a töltött gomba csak otthon jó, de engedjék meg a pájslinak, hogy élvezhetősége kedvéért megmaradjon a vendéglőben. Korhelykedések után jó, mégpedig apróbbra vágott a hosszú laskánál, bő lében, igen citromosan, piros pecsenyezsírral leöntve, esetleg gombóccal, mint a régi világban csinálták. Igaz, hogy viszont semmi se tud nagyobb bosszúságot okozni, mint ha a pájsli nem sikerül, mert a pájsli élvezetéhez bizonyos előkészülettel ül le az ember, a jóllakás mellett gyógyulni is akar, mint például a káposztalevestől. De Magyarországon tudnak főzni, és így nagyon kis vidéki állomásnak kell lenni, ahol a pájsli nem sikerül." (Krúdy Gyula: A gábli története)

Magyar Elek, azaz Ínyesmester azonban más véleményt képvisel, szerinte a savanyú tüdőnek otthon is olyan jól kell sikerülnie, mint a legjobb vendéglőben, kiskocsmában, de be kell tartani az itt következő szabályokat:

„A borjútüdőt (vegyük hozzá a szívét is) tisztára mossuk és sós, zöldséges vízben – melybe 1-2 babérlevelet is tettünk – megfőzzük. Mikor kihűlt, kivesszük a léből, vékony szalagokra vágjuk. Egészen apróra vagdalunk kevés zöldpetrezselymet, egy kis fej vöröshagymát és valamelyes majoránnát. Mindezeket összekeverjük egy kiskanál szardellapasztával és ugyanennyi mustárral. Jó barna rántást készítünk, melynek zsírjában egy kevés porcukrot is pirítunk. Hozzávegyítjük az előbbi fűszeres keveréket, meghintjük egy késhegynyi nemes édes paprikával, egy pillanatig együtt pirítjuk, majd megfelelő mértékre feleresztjük azzal a lével, melyben a tüdő főtt. Folytonosan keverjük, miközben megborsozzuk s egy-egy kanál jó borecetet és citromlevet öntünk bele. Egy ideig forraljuk, s most beletesszük a fölvagdalt tüdőt és 20-25 percig főzzük mérsékelt tűzön. Mikor készen van, egy-két kanál tejföllel ízesítjük, és még egyszer felforraljuk. Nem szabad hígnak lennie, de túlságos sűrűnek sem, a szabályozásra mindig maradjon elég a főző léből.

Tálaláskor a vendéglőben rendesen megöntözik pörköltszafttal. Otthon ez nem igen szokott készenlétben lenni, de módunkban van egy kis szalonnát csordítani, hagymát vetni bele, megpaprikázni, csepp vízzel megszaporítva, fedő alatt párolni s a pörköltszaft problémáját is megoldottuk azok számára, akik erre súlyt helyeznek.

Ha mindezt megtartja, a legjelesebb vendéglőt is megszégyenítő savanyútüdővel fog szolgálni férje urának, csak el ne felejtse, hogy a hozzávaló könnyű, omlós zsemlyegombócot zsírban pirított, és nem pedig vízbe áztatott zsemlyekockákból készítse, s forró tejfölös zsírban jól megforgassa. És el ne felejtsen még negyedekre vágott citromot tenni az asztalra, mert a kocsmai hagyományokhoz ez is hozzátartozik." (Az Ínyesmester 1000 új receptje, Budapest, 1935.)

Túl a vendéglői kínálaton és a nélkülöző százezrek otthoni étrendjén, lássuk, mit ettek például az adai földműves iskola tisztviselői, tanulói, illetve a háború alatt ott elhelyezett lábadozó katonák. (Ada ma a Vajdaságban, a Tisza jobb partján található). A menüsor hetente ismétlődött. A tanulók, tanfolyamosok és lábadozó katonák reggelije mindennap 3 deci tej, vagy igazgatói rendeletre 5 deka szalonna, 30 deka kenyér. Tisztviselőknek és tanítóknak: kávé vagy tea süteménnyel.

Hétfő
Tanulók, katonák ebédje: húsleves gombóccal, marhahús babfőzelékkel; vacsora: káposztafőzelék. Tanítók ebédje: húsleves gombóccal, vagdalt hús babfőzelékkel, csehpimasz; vacsora: marhapörkölt galuskával.

Kedd
Tanulók, katonák ebédje: rizskásaleves, gulyás marhahúsból burgonyával; vacsora: grenadírmars. Tanítók ebédje: gulyásleves, palacsinta; vacsora: sertéskaraj burgonyasalátával.

Szerda
Tanulók, katonák ebédje: bableves füstölt kolbásszal, gyúrt tészta; vacsora: gyúrt tészta váltakozva. Tanítók ebédje: bableves füstölt kolbásszal, felsálszelet burgonyával, lekváros tészta; vacsora: hideg felvágott, vagy füstölt kolbász tormával.

Csütörtök
Tanulók, katonák ebédje: húsleves metélttel, marhahús borsó- vagy lencsefőzelékkel; vacsora: borsó- vagy lencsefőzelék. Tanítók ebédje: húsleves metélttel, marhahús garnírozva, lencse- vagy borsófőzelék sertéskarajjal; vacsora marhahús vadmódra, gombóccal.

Péntek
Tanulók, katonák ebédje: bableves csipetkével, burgonyametélt zsemlyemorzsával; káposztás, túrós, szilvaízes és

grízes gyúrt tészta, váltakozva. Tanítók ebédje: bableves csipetkével, borjúszelet burgonyával, darás tészta; vacsora: bécsiszelet burgonyasalátával.

Szombat
Tanulók, katonák ebédje: bableves, burgonyafőzelék füstölt kolbásszal; vacsora: tejben főtt rizs. Tanítók ebédje: rizskásaleves, marhahús garnírozva, sült tészta; vacsora: borjúpörkölt galuskával.

Vasárnap
Tanulók, katonák ebédje: húsleves darakockával, marhahús káposztafőzelékkel, sült tészta; vacsora: gulyáshús burgonyával. Tanítók ebédje: húsleves tarhonyával, marhahús körözve, sertéssült káposztával, sült tészta; vacsora: székelygulyás, vagy hideg felvágott.

8. TEHÉN TŐGYE VADASAN
A húsjegy és a háziasszony fantáziája

A második világháborúban már 1939-től akadozott az élelmiszerellátás; 1940-ben központilag jelölték ki a szabadon forgalmazható árucikkek nagykereskedőit. Bevezették a heti egy hústalan napot: 1940. január 5-én, pénteken volt az első, aztán 1942 januárjában megtoldották a keddel és a szerdával. A hústalan nap azt jelentette, hogy nyers, tartósított, illetőleg bármilyen elkészített formában nem lehetett sem árusítani, sem vendéglőben kiszolgálni. A kifőző ipart engedélyhez kötötték, kínálatukat szabályozták: naponta legfeljebb kétféle levest, kétféle főzeléket, háromféle húsételt (az egyiknek főtt marhahúsnak kell lennie), kétféle tésztát, valamint tüdőből, pacalból, májból, borjúfodorból vagy mirigyből készült egyféle ételt volt szabad készíteni és kiszolgálni.

Következett a jegyrendszer, de 1944 végére így is példátlanul súlyos helyzet alakult ki. Nem volt hús, a hazánkban húzódó frontvonalak alaposan megtizedelték az állatállományt. Még azt is központilag kellett szabályozni, hogy az ország településein mennyi sertést, marhát, juhot szabad levágni, de aki maga hizlalt, az is csak öt és fél kiló húst tarthatott meg családtagonként.

„Békacomb, vegyes hurka, szalontüdő, vese-velő, vadsertés, nyúlcomb, nyúllapocka, fácán és fogoly. Ezek az ínycsiklandó ételnevek hemzsegnek a vendéglők, étkezdék és büfék pénteki étlapján. Mi az? Mi történt ezen a napon, hogy az ételeknek ilyen különleges pazar bőségét készítették el a vendéglők konyháiban?

Semmi különös. Egyszerűen bemutatót tartottak a vendéglők, a kormány legújabb rendelete értelmében életbelépett hústalan napokból.

FILLÉRES FŐZÉS

ÉS

HUSTALAN NAPOK

150 ÉTELRECEPTJE

100 Aranytanács

ANYÁK, HÁZIASSZONYOK, GAZDÁLKODÓK RÉSZÉRE.

ÖSSZEÁLLITOTTA ÉS KIADJA:
MADÁR IMRÉNÉ
(SZEGED)

ÁRA 50 FILLÉR.

1—10 ezer.

KAPHATÓ MINDENÜTT

SZEGEDI UJ NEMZEDÉK LAPVÁLLALAT R.-T. KÖNYVNYOMDÁJA

Utánnyomás tilos!

HÚSTPÓTLÓ ÉTELEK HÚSTALAN NAPOKRA

HÚSTALAN ÉTRENDEK AZ EGÉSZ ESZTENDŐRE

A MAGYAR HÁZIASSZONYOK SEGÍTSÉGÉRE ÖSSZEÁLLÍTOTTA

Z. TÁBORI PIROSKA
A „KÉSZÜLJÜNK A TÉLRE" SZERZŐJE

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET R.T.

Ezért pörköltek a szakácsok pénteken pacalt, ezért rántottak békacombot, savanyították őzgerincet, abáltak nyúlcombot és sütöttek, főztek halat s vadat s mi jó falat szem-szájnak ingere. Nem szeretnők, ha félreértés esnék: mindezt a töméntelen ínyencfalatot nem azért csinálták a buzgó szakácsok, hogy a vendégek orrát pusztán csak csiklandozzák a különleges falatok szagával, hanem, hogy kiszolgálják, feltálalják, és jó áron eladják a vendégeknek.

Valahogy így festett a hústalan napok első napja, a bemutató. A rendelet értelmében nem volt szabad húst kiszolgálni, de ez nem jelentette azt, hogy valaki egy egész nyúlcombot, vagy egy egész tetés tányér hurka-kolbászt ne kebelezzen be, ha a kedve, zsebe és gyomra úgy kívánta. A rendelet következtében tehát senkinek sem történt semmi baja, az emberek nem maradtak éhen.

Igen, így volt ez azoknak az esetében, akiknél némi pénzügyi különbözet nem játszik jelentős szerepet. Ezek megfizethették a drága vad- és halból készült ételeket. De a szegény népréteget sem érte különösebb sérelem. Ezek egy héten már eddig is nagyon sok hústalan napot tartottak s pénzügyi és egészségügyi szempontból tökéletesen mindegy, hogy a krumplilevest és a hagymamártást hétfőn fogyasztják-e el, vagy csütörtökön. Végeredményben tehát a hústalan napok bemutatóba senkit sem rázkódtatott meg sem pénzügyi, sem gyomorbeli állapotában." *(Pörkölt pacal, Népszava, 1940. január 6.)*

Budapesten és a környékén 1943. január 1-től kezdődően húst és húskészítményeket csak jegyre lehetett kapni. A jegy „A" jelű szelvényére 10 deka csont nélküli disznóhús járt; a csontosból 12 deka, továbbá oldalasból 15, kocsonyahúsból pedig 20 dekát mértek. A „B" jelű szelvényre 10 deka csont nélküli marhahúst vagy lóhúst, vagy 15 deka csontosat lehetett kapni. Persze nem volt mindig mindenből, így aztán hetente kiadott helyi rendeletekkel próbálták kezelni a pillanatnyi

helyzetet. Így fordulhatott elő, hogy például a „B" szelvényre is sertést mértek, ha nem volt marha. A nehéz testi munkások hús pótjegyet kaptak, ez azonban a vendéglőkben nem volt érvényes. Mert egyébként főzelék-feltéthez „A" jelűt, főtt húsért, sonkáért, tíz deka kolbászért vagy egy pár virsliért „B" jelű jegyet kellett átadni a pincérnek. Ezt az étlapon is kötelezően fel kellett tüntetni. A belsőségekből, vadból, halból, vagy szárnyasból készült ételeket jegy nélkül is lehetett fogyasztani.

A húsjegy rendszeresítése, elszámolása sok zavart hozott a vendéglősiparban. Nem volt egyértelmű, mit lehet húsjegy nélkül kiszolgáltatni. A *Vendéglősök Lapja* megpróbált segíteni, felsorolt néhány tucat, húsjegyet biztosan nem igénylő ételt, „köztük néhány közkézen forgó eledelt is, amellyel változatosabbá varázsolhatók az étlapok". Lássuk, melyek ezek: borjúmáj meridon, tehén tőgye vadasan, tűzdelt borjúszív tejfeles mártással, tarhonyás libaaprólék, gombafőzelék tükörtojással, székelygulyás sertésfejből és lábból, nyúlcomb vadasan, gombóccal, forrázott borjúláb zöldséggel, sertésfej-láb pörkölt burgonyával, nyúlgerinc Cumberland módra, őzaprólék tejfelesen, párolt vadruca vadászné módra, fogoly kelkáposztában, pirított libamáj rizzsel, töltött paprika borjúmájjal, házinyúl tarhonyával, véres-májas hurka párolt káposztával, töltött káposzta gombás vesével, ökörszáj saláta, sertésnyelv paradicsommártással, rizses csirke gombával, paprikás csirke galuskával, balatoni halászlé, rák meridon, gombafelfújt, borjúláb tejfeles gombamártással, paprikásmáj kelkáposztával, gombás ürüvese, pacalpörkölt galuskával, fazekas hús (sertésfej lábbal), tüdővagdalék tarhonyával, szalontüdő tükörtojással, töltött káposzta sertészsigerből, sertéskocsonya, gombapaprikás tarhonyával, lecsó rizzsel, vadas marhaszív, borjúmáj pástétom, tojásropogós, füstöltnyelv ropogós, omlett velővel, májjal, töltött kacsasült, kelvirág lengyelesen, savanyú

III.984 / 1915—VIII. tan. szám.



A marha belső részeinek legmagasabb árai.

Budapest székesfőváros tanácsa a m. kir. belügyminiszter úrnak 1915-ik évi augusztus hó 11-én 95.389—1915. szám alatt kelt rendeletében nyert meghatalmazás alapján a marha belső részekért a főváros egész területén úgy a nagybani, mint a kicsinybeni kereskedelemben követelhető legmagasabb árakat a következőleg állapította meg, és pedig:

	A nagybani	A kicsinybeni
	kereskedelemben:	
Szív	métermázsánként **100** K	kg.-ként **160** fillér
Vese	„ **100** „	„ **160** „
Máj	„ **100** „	„ **160** „
Lép	„ **80** „	„ **120** „
Tőgy	„ **50** „	„ **100** „
Tüdő (légcsővel)	„ **50** „	(légcső nélkül) „ **100** „
Agyvelő	„ **100** „	„ **160** „
Pacal (főzve)	„ **60** „	„ **90** „
Pacal (nyersen) darabonkint	**3** „	

Ezen rendelkezés 1915. évi december hó 14. napján lép életbe.

Aki ezt a rendelkezést megszegi, kihágást követ el és az 1914-ik évi L. t.-c. 9. §-a értelmében 2 hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

E kihágási ügyekben az eljárás a m. kir. államrendőrség hatáskörébe tartozik.

Budapest, 1915. évi december hó 7-én.

A Székesfőváros Tanácsa.

HARC

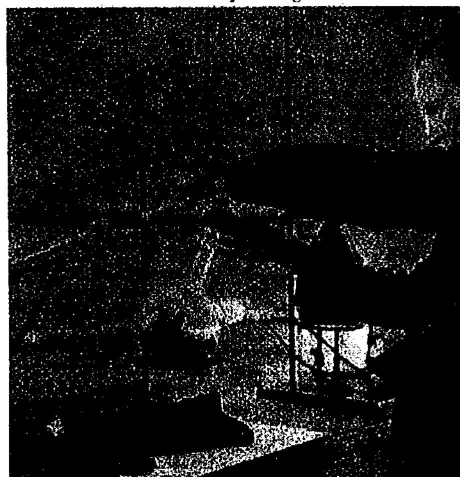
AZ EMBERI TÁPLÁLÉK MEGHAMISITÓI ELLEN

Háborús időkben, amikor az emberiség élelmezésére szükséges táplálékanyag mennyisége amúgy is csökkenőben van, fokozottan kötelessége a hatóságoknak, hogy szüntelenül ellenőrizzék, vajjon az az élelmiszer, amelyet a nagyközönség kap, megfelel-e minden jogos igénynek s főként nincs-e benne az egészségre ártalmas, az élelmiszer mivoltát meghamisító pótanyag.

Mert bizony ezen a téren egészen különös fantáziával áldotta meg a természet a hamisítókat. A hatósági előírások általában nyolcféle olyan kihágás- vagy vétségcsoportot ismernek, amelyen a legtöbbet vétkeznek az emberi szervezet épsége ellen. Az első csoport az egyszerű utánzás, amikor például feketére festett tésztából készítenek kávészemet. A második csoport, amikor meg nem engedhető módon szaporítják az élelmicikk súlyát: ha például a tejet felvizezik. A harmadik: ha a táplálék a valóságnál jobb minőségűnek szerepel, így ha tojás helyett festékkel színezik a tarhonyát sárgára. A negyedik: ha értéktelen vagy gyenge minőségű áruval szaporítják a jobb holmit, ha például a pasztőrözött tejhez nyers tejet öntenek, vagy dohos lisztet a jó liszthez kevernek. Az ötödik, ha az áru eredetét jelölik meg megtévesztő módon: ha például paprika helyett spanyol pimentont adnak a vevőnek. A hatodik, ha kevésbbé értékes anyagot adnak jobb áru címén: ha például úgynevezett kéttojásos tarhonyát csak egy tojással készítenek el. A hetedik, ha megtévesztő névvel hoznak valamit forgalomba. A nyolcadik, ha a gyengébb minőséget mutató jelzőt az áru mellől elhagyják, ha például a sovány tehéntúrót egyszerűen „tehéntúró" néven adják el. Úgy ezeket a hamisításokat, mint általában a romlott vagy kifogás alá eső élelmicikkeket az élelmiszervizsgáló-intézetek tartják állandóan felügyelet alatt; munkájuk tehát ma' elsőrangú közérdek.



A lekvárok és gyümölcsízek is kedvenc területe az élelmiszerhamisításnak: paradicsom hozzátételével, festékek segítségével változtatják meg.



Külön laboratórium foglalkozik csakis a húsneműek ellenőrzésével: ezeket a legkülönbözőbb szempontok figyelembevételével kell vizsgálni.

marhavese, tárkonyos báránybecsinált, disznósajt hasogatott tormával, sertésmáj pörkölt zöldsalátával.

Az újságok megint tele voltak főzési és táplálkozási jó tanácsokkal, például ha nincs liszt, érdemes a rántást megreszelt száraz kenyérrel készíteni, észre se lehet venni a különbséget, vagy a vajat is könnyen pótolhatjuk tejföllel kikevert tojássárgájával, sőt reszelt krumplival még szaporíthatjuk is! Előkerültek az első világháború bevált ínségreceptjei. A „Mit főzzünk?" cím alatt futó heti menüjavaslatokat tanulmányozva láthatjuk, a levesek kínálatában sok új fogást nem találunk: gombaleves csipetkével, disznófarokkal főtt bableves, hamisgulyás, sóska-, rizs-, köménymagos-, petrezselyem-, gomba-, káposzta-, tej-, csont-, hagyma-, lebbencs-, pacal- és rántott leves, de a második fogásnak szánt ételek közt felbukkan néhány újdonság, például a lecsó (már konzervben is létezett!), a pacal- és körömpörkölt (ezek ekkor vertek gyökeret a magyar konyhában, s manapság valóságos rajongótábor keresi, hol főzik a legjobbat), a juhtúrós burgonya, a krumpligaluska savanyú káposztával (vagyis a sztrapacska), a sajtos csőtészta. Az ajánlott fogások persze az elérhető alapanyagokhoz igazodnak: savanyú tüdő zsemlegombóccal, salátafőzelék puhára főtt disznófarokkal, lencse- vagy sárgaborsófőzelék pirított szalonnaszeletekkel, tűzdelt marhanyelv tejfölösen, zsíron párolt krumpli juhtúróval keverve, rántott zsemle lekvárral, derelye, vízben sült tészta, mákos nudli, lángos, tejfölös túró, lekváros metélt, öntött kifli mákkal, forró mézzel (azaz guba) váltják egymást. A vacsora előteremtésére már a háztartási tanácsadók sem tudtak vigasztaló étkeket felvonultatni: körözött, zsíros kenyér, zsírban sült kenyér, sült burgonya vajjal, tepertő savanyúsággal, pirított dara szerepel a kínálatban, de legtöbbször a déli maradék elfogyasztását indítványozzák. A fogások többsége mára feledésbe merült, legfeljebb csak a legidősebb nemzedék ismer közülük néhányat. A receptek között találtunk egyet

TÖMEGFŐZÉS

MA

I. RÉSZ. NAGYTÖMEGFŐZÉS FILLÉRES EGYTÁLÉTELEI

SZERETETOTTHONOK, ÁLLAMI-, VÁROSI- ÉS JÓLÉTI INTÉZMÉNYEK, CSERKÉSZTÁBOROK, STB. SZÁMÁRA

II. RÉSZ. TÖMEGFŐZÉS IDŐSZERŰ ÉTELEI

INTERNÁTUSOK, ZÁRDÁK, SZEMINÁRIUMOK, PENSIÓK, VENDÉGLŐK, FIZETŐ VENDÉGLÁTÓ ÚRIHÁZAK, ÜDÜLŐK, NYARALÓK, KIFŐZDÉK, STB. SZÁMÁRA.

ÖSSZEÁLLÍTOTTÁK ÉS KIADJÁK:

STUMPF KÁROLYNÉ
Katolikus Háziasszonyok Orsz. Sz. háztartási szakelnök. (Budapest.)

MADÁR IMRÉNÉ
(Szeged.)

(a *Magyar Nők Lapjá*ban), amelyet érdemes kiemelni. A háziasszonyi fantázia és akarat szép példája. „A mai háborús világban is készíthetünk pót rakott káposztát, mégpedig húsjegynélkül szerzett hússal. Disznósajtot vásárolunk, amit szerencsére jegy nélkül árulnak és a szeleteket vastag metéltre vágjuk, úgy rétegezzük a rizs helyett tarhonyával kevert káposzta közé. Ha tarhonyánk nincs karikára vágott burgonyát rétegezünk a káposzta és a disznósajt közé."

Jellemző, hogy az *Új Idők* című hetilapban folyamatosan jelentek meg az időszerű ínségreceptek, aztán 1943 áprilisában beszüntették a rovatot, mert „nagyon nehéz, szinte lehetetlen ma olyan recepteket találni, amelyeknek elkészítéséhez minden hozzávaló együtt van minden háztartásban. Az egyik háztartásban kevesebb tésztafélét fogyasztanak, ott tehát több a liszt, de talán tojás nincsen; másutt tojás van, de liszt nincs. Vidéken például sok helyen bővében vannak a tejtermékeknek, de cukor nincsen."

Nem hinnénk, hogy a fenti ételeket bárki is ki szeretné próbálni, hacsak nem kalandvágyból, pedig némelyik fogás elvesztését igazán sajnálhatjuk. Ilyen például a körözött, amely még a Gundel étlapján is szerepelt, de hát a manapság kapható hígított juhtúróval tényleg nem az igazi. Láthatjuk, a szükség képes „gasztronómiai csodákat" létrehozni, de végeredményben nem is csodák voltak, hiszen akkoriban a háziasszonyok a helyzet magaslatán álltak. A főzésnek rangja volt! A családok el se tudták képzelni, hogy ne házi koszton éljenek.

UTÓSZÓ

Az ostrommal természetszerűleg nem ért véget varázsütésre az éhezés. Sőt, amennyiben ez lehetséges volt, az ínség elmélyült, fokozódott. A háborúk alatt is a politika diktálta a beosztás ritmusát, de 1945 nyarán egy új tánc kezdődött – bár az eddig elsajátítottak lépéseivel. A háború utáni évtizedben születettek gasztronómiai eszmélkedését meghatározták a korábban kikísérletezett ínségreceptek, majd a menzaételeken keresztül – lásd hamis gulyás – az ezután érkező nemzedékek tudatába is beszivárogtak.

– Az én gyermekeim sosem ettek lóhúst – győzködte hallgatóságát a könyv megkezdésének nyarán a száztöbb esztendős Emma néni, aki még a monarchiában született, már nem is olyan csöppnyi kislányként az ablakból látta bevonulni Horthyt, főzni a két világháború között nem a cselédtől, hanem a „háztartási alkalmazottól" tanult, az ostrom alatt az ő sparherdjén főzött a pincében az egész ház, utána pedig bundáját kifordítva babakocsit tolt ki a csepeli piacra, hogy családjának élelmiszert fuvarozzon haza. Ennek érdekében nem volt rest – számos budapesti társnőjével együtt – vonatok tetején utazni, hogy a kibombázottakkal bővült háztartás napi tápláléka meglegyen. Másvalaki – aki alig néhány háznyira cseperedett – igenis kóstolt lóhúst meg szójakolbászt, és látta a szüleit zsírra cserélni a családi könyvtár halinába kötött köteteit – csak azt nem értette, mit kezdenek majd a batyuzó parasztok annyi regénnyel. Amikor tíz év hadikommunizmus után 1956-ban Franciaországba távozott, nem győzött betelni a valóságos ételek ízeivel.

Megint más nem akart emlékezni negyven kilóra fogyott, munkatáborba hurcolt önmagára, egy nagypapa minden észérv ellenére

akkor is életben maradt a hadifogolytáborban, mikor a kenyéradagját következetesen cigarettára cserélte, a sokadik történet pedig arról a felmenőről szólt, aki úgy került fel a doni hősök márványoszlopára, hogy nem szovjet golyó, hanem az éhesen felfalt nyers liszt végzett vele...

A mindig jelen levő tendenciák mellett a túlélési taktikák választéka végtelen, így nem örökíthettük meg az emlékek teljes katalógusát – és az ostrom után kibontakozó új történetet sem kezdhettük már el. A találékonyság és az ínség között cikázó példák közül merítettünk, mert minket, szerzőket nem hagyott nyugodni a regényírói, esszéírói és újságírói munkánk során számtalanszor az arcunkba csapódó téma. Egyikünket a magyar gasztronómiatörténet feltárása iránti vágy vezérelte, a másikunkat a magántörténelem iránti szenvedélye. A korabeli fényképek, dirib-darab papírok, újságcikkek és a mindig kellőképpen elfogult visszaemlékezések mellett természetesen – a szakmai ártalomból adódóan – az irodalom jelentette a legfőbb forrást.

Nem találtunk könyvtárnyi szakmunkát, és mi sem hagyunk hátra hadigasztronómiai enciklopédiát. Joggal tarthat történészek megtorlásától, aki a terepükre téved, ilyenkor az illető persze a legjobban támadással védekezve kérdezheti azt, hogy ők hol jártak eddig, de a leghelyesebben talán akkor cselekszik, ha másokat is arra buzdít, hogy műveljék a feltört földet – és vessenek bele a pótkávéhoz cikóriát!

Fehér Béla és Szécsi Noémi

Háborús receptek

BELSŐSÉGEK

Amikor a háborús háztartás lemondott a húsról, utolsó szalmaszálként kapaszkodott az olcsóbb és valamivel könnyebben elérhető tüdőbe, májba, pacalba, lépbe, nyelvbe, velőbe, vérbe, vesébe, szívbe, tőgybe. „Egy budapesti kishivatalnok felesége, aki a mai élelmiszerdrágaság idején hiába töri a fejét, hogy mit főzzön, azzal a kéréssel fordul hozzánk, hogy a szegényebb családok helyzetén segiteni próbáljunk, olyan olcsó ételeket ajánlva, amelyek táplálók és némi változatosságot is adnak. (...) Miután a hús az egész vonalon megfizethetlen, miután a zsír ára őrületes módon emelkedik, arra is súlyt kívánna helyezni, hogy az ajánlandó ételek olyanok legyenek, amelyek elkészítéséhez ezekből az anyagokból csakis kis, igen kis mennyiséget kell fölhasználni. (...) A pesti kishivatalnok felesége azt is megírja, hogy az ő tudomása szerint a régi világban és kint a vidéken az egykori jó magyar konyha igen nagy hasznát vette a pacalnak, amit igen sokféleképpen és rendkivül ízesen lehet elkészíteni s amit Itáliában a legelőkelőbb vendéglők konyhái széltében-hosszában hoznak az étlapokra. És miután a régi magyar konyha ismerői még nem vesztek ki, minden valószínűség szerint van elég olyan gazdasszony, aki az aránylag olcsó pacal, tüdő, vese stb. készítési módját érti s azzal is tisztában van, hogy a zsír némi mellőzésével ecettel, vagyis savanyúan lehet csinálni."

(Pesti Hírlap, 1915. október 12.)

Tüdőpuding

Fél kiló marha- vagy disznótüdő, 1 sárgarépa, 1 petrezselyem, só, bors, ecet, citromhéjja, 3 tojás, 8 deka zsír, 1 vöröshagyma, zöldpetrezselyem, 3 darab zsemlye, 3 evőkanál tej. Megfőzzük a tüdőt zöldséggel, sóval, borssal, ecettel és a citromhéjjal. Ha megpuhult, finomra daráljuk és utána mindjárt a héjjától megtisztitott, tejben áztatott zsemlyét hozzáadjuk. A zsírt tojássárgájával elkavarjuk s a finomra vágott hagymát és zöldpetrezselymet, valamint a kemény habnak vert tojásfehérjét hozzákeverjük az áttört tüdőhöz és zsemlyéhez, beleöntjük az egész keveréket a zsírral kikent formába és háromnegyed óráig gőzben főzzük. Hozzá burgonya- uborka- vagy meleg mustármártást adhatunk.

(Pesti Napló, 1915. március 13.)

Libavér burgonyakörzettel

Négy deci libavérhez két áztatott és jól kinyomott zsemlyét, sót, borsot és majoránnát adunk, tetszésszerinti mennyiségben. Az anyagot kézzel jól kidolgozzuk. Azután forró zsírban hagymát pirítunk s azt kissé sülni hagyjuk. Ekkor a kidolgozott libavért rávetjük s egy óráig tartó lassú tűznél kevergetjük, mig elkészül. Burgonyaköréttel tálaljuk föl. (A libavért a vágott baromfit áruló kereskedőknél kapjuk, vagy rendelhetjük meg.)

(Pesti Hírlap, 1915. október 16.)

Rántott marhavelő

A marhavelőt pár órán át váltogatott friss vízben jól kiáztatjuk, majd megtisztítjuk. Azután nagyon finomra összevágjuk s két áztatott és erősen kinyomott zsemlyét adunk hozzá, kevés törtborssal és sóval. Veszünk még hozzá egy marék lisztet, egy darab tojást és főzökanállal kidolgozzuk. Némi pihentetés után evőkanállal a morzsába dobjuk, majd kézzel pogácsa alakba formáljuk s forró zsírban, lassú tüz mellett kisütjük. Köritésnek a burgonyapüré ajánlatos.

(Pesti Hírlap, 1915. október 16.)

Pacal

Veszünk egy kiló pacalt s azt jó meleg vízben többször egymásután alaposan kimossuk, hogy azután hideg vízben föni tegyük fel. Negyedórai fövés után egy tálba öntjük, friss vizet töltünk rá s mindaddig főzzük, amig meg nem puhul. Ekkor hideg vizbe teszszük és áztatjuk. Ha lehet egész éjen át, de néhány óráig mindenesetre. Ezek után szitára helyezzük, hogy jól lecsurogjon. Aztán spárgavékonyságu laskára vágjuk és foghagymával, zöld petrezselyemmel higan és világosra berántjuk. Békeidőben viz helyett huslevest használunk a rántásához, de most egy-két kocka Maggi is elég.

(Pesti Hírlap, 1915. október 16.)

Háborús töltöttkáposzta

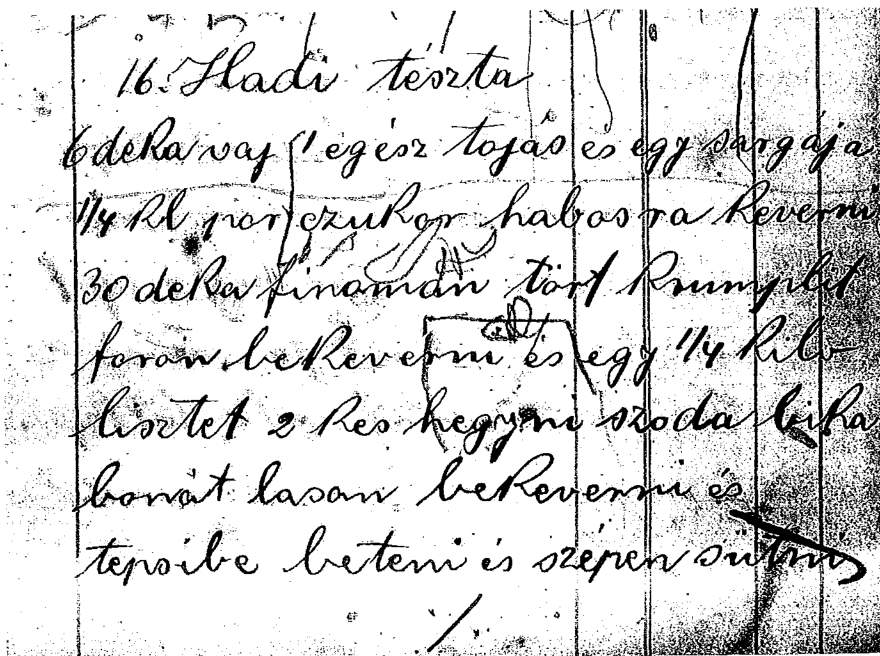
Veszünk husz deka marhahúst és ugyanannyi marhaszivet. Mindakettőt szépen megdaráljuk, s egy darab áztatott és jól kicsavart zsemlyét adunk hozzá, két marék gerslivel vagy rizszsel. Az apróra vágott vöröshagymát kevés zsírban megpirítjuk s egy marék liszttel, késhegynyi törtborssal hozzákeverjük, hogy ezek után kidolgozzuk és a káposztalevelekbe rakjuk. Az apró káposztát külön főzzük hozzá s ennek levét esetleg ki is öntjük, mert túlságos savanyúsága rontja a zamatját. Majd híg rántást csinálunk s ezt tiszta vizzel eresztjük föl, valamint azzal a lével is, amelyben a töltelék főtt.

(Pesti Hírlap, 1915. október 16.)

Marhamájpástétom

Fiatal marhának világos májából fél kilót vásárlunk s azt sósvizben jól megfőzzük. Aztán félkiló pacalt főzünk, alaposan kiáztatva. A májat megreszeljük, a pacalt igen apróra vágjuk. Most husz deka disznóhúst szinte megdarálunk, mégpedig nyersen. Két marék rizst puhára főzünk s ezt szintén hozzáadjuk, egy evőkanálnyi olvasztott zsírral, két kanál nulláslisztel, egy tojással és törtborssal. Ezután kézzel kidolgozzuk. Mindezek után rendes kalácslisztet készítünk, vékonyra kinyujtjuk s a már elkészült husmasszát beletesszük, hogy végül tepsiben a sütőben megsüssük. Ha kihűlt, vékony szeletekre vágva adjuk a tea mellé háborus vacsora gyanánt.

(Pesti Hírlap, 1915. október 16.)


16. Hadi tészta
6 deka vaj 1 egész tojás és egy sárgája
1/4 kl porczukor habosra keverni
30 deka finomán tört krumplit
forrón bekeverni és egy 1/4 kilo
lisztet 2 kés hegynyi szoda bika
bonát lasan bekeverni és
tepsibe beteni és szépen sütni
/.

Marhaszivháj

Mikor, mint most is, hogy zsirhiány van, a békés napok idején kissé lenézett marhaszivháj is figyelmet érdemel, ha ez idö szerint nem is túlságosan olcsó. Ezt a szivhájat nem szabad összetéveszteni a marhafaggyuval, vagyis zsírral. Ha a mészárostól megszerezzük, tíz-tizenkét óráig vízben állni hagyjuk, a friss vizet minden két órában változtatva. Ennyi idő eltelte után kivesszük, ruhára rakjuk, amely a kiszivárgó vért magába szívja. Ha mindezeken tul vagyunk, a marhaszivhájat igen apróra vagdaljuk s kissé megsózva kiolvasztjuk. Az igy nyert zsiradékot mindenféle finom sütemény készítésére lehet fölhasználni, akárcsak a vajat. Töpörtöjéből finom pogácsát készíthetünk. Ez a zsír főtt tésztához és pörkölthöz nem való.

(Pesti Hírlap, 1915. október 16.)

Pacal többféle módon készítve

A megtisztított és igen jól kimosott pacalt sós vizben puhára főzzük és fölvagdaljuk. Féltojás nagyságú zsirban finomra vágott vöröshagymát sárgára sütünk, a vágott pacalt beletesszük és kevés ecettel és vízzel mintegy negyedóráig pároljuk. Vizben annyi lisztet habarunk el és csurgatunk bele, hogy hig mártást kapjunk. Azután borsot, babérlevelet teszünk bele, valamint ecetet, hogy kellemes savanyuizt kapjunk. Adunk még hozzá sót és a tálalás előtt tejfölt. Ugyanezt úgy is lehet készíteni, hogy a fölvágott és megfőtt pacalt rántásba tesszük, vizzel fölereszjük és tetszés szerint fűszerezzük. De ez esetben több zsír kell hozzá. Ezen a módon a tüdőből is jó étkeket készíthetünk. De megcsinálhatjuk a pacalt kirántva is és pedig a következő módon. A megtisztított pacalt vizben megfőzzük, vékony szeletekre vágjuk, a szokott módon bepanirozzuk és kirántjuk.

(Pesti Hírlap, 1915. október 21.)

Vagdalt húspogácsa

Tizenkét deka disznómájat és ugyanannyi tüdőt megdarálunk, vagy összevagdalunk. Két darab áztatott zsemlyét, egy tojás fehérjét, finomra vágott vöröshagymát, egy gerezd foghagymát, sót és kevés borsot adunk hozzá. Azután jól összegyurjuk és pogácsákat formálunk. Ezeket morzsában meghentergetjük és kisütjük.

(Pesti Hírlap, 1915. október 24.)

Töltött káposzta

10 deka füstölt szalonnát 1 kiló főtt és kihült tüdővel ledarálunk. 20 deka kukoricadarát 5 deci sósvízben puhára főzünk kevés sóval és egy csipet feketeborssal, az egészet összekeverjük, káposztalevelekbe tekerjük, lábasba tesszük, a főtt káposztát a tetejébe öntjük, kevés tejföllel és paprikával fél óráig főzzük.

(Hogyan lehet olcsón, jól főzni? Háborús ételek, Budapest, 1915.
A tizenhat oldalas füzetet a főváros adta ki;
ingyen osztogatták a lakosság körében.)

Köleskásás hús

1 kg 20 deka tehén tőgyét puhára főzzük s ha félig kihült, szeletekre vágjuk. 5 deka zsírban 2 fej hagymát kevés paprikával pirítunk s a felvágott hússzeleteket beletéve, ½ óráig pároljuk. ¾ kg köleskását 1 liter sós vízben puhára főzünk, a hússal összekeverjük, s néhány percig együtt pároljuk.

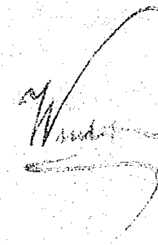
(Hogyan lehet olcsón, jól főzni? Háborús ételek, Budapest, 1915.
A tizenhat oldalas füzetet a főváros adta ki;
ingyen osztogatták a lakosság körében.)

HOGYAN LEHET OLCSÓN, JÓL FŐZNI?

HÁBORÚS ÉTELEK

Ez a kis füzet tájékoztatót nyújt az *egyszerű háztartásoknak* arról, hogy most, amikor a háború mindannyiunkra okos takarékosságot parancsol, mikép lehet *olcsón jó és tápláló ételeket főzni kukoricalisztből, kevert-lisztből, olcsóbb húsfélékből, stb.*

Az ételeknek itt közölt elkészítési módja *sikeresen ki van próbálva.* Az egyes kellékek *öt-hat személyből* álló család számára vannak számítva.





KIADJA:
BUDAPEST SZÉKESFŐVÁROSA
1915. MÁRCIUS.

EZT A FÜZETET INGYEN OSZTJA SZÉT A FŐVÁROS A KÖZÖNSÉG KÖRÉBEN.

Tüdő mártással

Egész vagy fél tüdőt (lehet borju-, marha- vagy disznótüdő), zöldséggel, sóval, hagymával, citromlével puhára megfőzünk. Azután hidegen kihülni hagyjuk, amig olyan kemény, hogy vágni lehet. Fél tenyérnyi, vékony szeletekre felvágjuk, zsemlyemorzsában meghengergetjük, olajban kisütjük. A tüdő maradékát finomra megvágjuk, 3 evőkanál barnára piritott liszttel (zsir nélkül) behabarjuk, azután azzal a levessel felöntjük, amiben a tüdő főtt. Miután ezt a levest átszürjük, kissé elfőni hagyjuk, citromlével savanyítjuk, kevés törött borsot is adunk bele. Azután lapos tálon elrendezzük a kirántott tüdőt, s mártást köréje öntjük.

(Sárosi Bella: Zsirtalan szakácskönyv, Budapest, 1917, Légrády)

Savanyú pacal

A megtisztított, leforrázott pacalt jól megmossuk, forró vízben puhára főzzük, azután vékony metéltre vágjuk. Kevés zsírban gyengén megpirítunk apróra vágott vöröshagymát, adunk bele még finomra vágott zöldpetrezselymet, meghintjük liszttel és a pacal levével. Most beletesszük a metéltre vágott pacalt, megsózzuk, megborsozzuk és fölforraljuk. Tálalás előtt adunk bele citromlevet vagy ecetet és pár kanál tejfölt. Sós vízben főtt burgonyát adhatunk mellé.

(Népszava, 1939. október 8.)

Libavér sütve

Ha elvágtuk a baromfi nyakát, fogjuk fel a vérét egy mélyebb tányérra és ha megaludt, öntsünk rá hideg vizet. Egy kanál zsíron megpirítunk egy kisebb vöröshagymát, adjuk hozzá a megaludt vért, pici majoránnát, sót, és aki szereti, egy kis tejben áztatott zsemlyét. Mindezt jól átkeverjük a zsírban és átsütjük. Ha már nem látszik a véres rész, tálalhatjuk. Üthetünk hozzá tojást is, amellyel még egy pár percig sütjük. Csirke-, kacsavérből is ugyanígy elkészíthetjük. Nagyon tápláló eledel, különösen vérszegény gyermekeknek.

(Népszava, 1939. október 8.)

Citromos marhaszív levesétel

Vegyünk egy egész marhaszivet, vágjuk hosszában 8 darabra és tegyük fel 2½ liter hideg vízben főni, amelybe 2 babérlevelet, kisujjnyi citromhéjat, egy nagyobb fej hagymát összevágva, egy csapott evőkanálnyi sót teszünk. Körülbelül 2½ óra főzés kell hozzá, hogy megpuhuljon. A szivet kivesszük és széltében késfoknyi vastag lemezkékre vágjuk. Sötét rántást készítünk, a leszürt zsigerlével feleresztjük, egy egész citrom levével és 2 kockacukorral ízesítjük. A tálba a felvágott szivet, 2 kanál tejfelt teszünk és az újból felforrt levest ráöntjük.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Töltött zsemlye borjúléppel

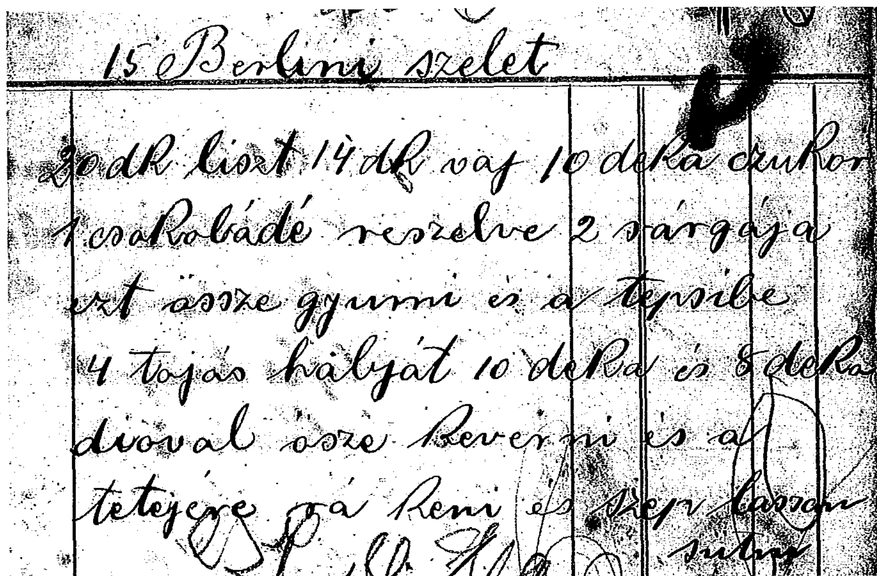
4 szikkadt zsemlyét kettévágunk, közepét kivájjuk és tejbe mártva, hideg zsírral kikent sütőlemezre rakjuk. Töltelék: 40 deka borjúlépet hártyáiról lekaparjuk, kanál zsírban apróra vágott hagymát hervasztunk, meghintjük 2 szem összetört fenyőmaggal, csipet borssal és a borjúléppépet beletéve 2-3 kanál tejfel hozzáadása mellett pároljuk. A zsemlyéket azután megtöltjük, mindegyiknek tetejére féldió nagyságú vajdarabkát helyezünk, morzsával meghintjük és sütőbe téve ¼ óráig sütjük.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Tüdőpudding

Egy kis tüdőt sós vízben puhára főzünk. (Ezt a levet bezöldségelve, levesnek használjuk fel.) Ha kihűlt, húsdarálón áthajtjuk, kevés zsírban fonnyasztott reszelt hagymát adunk hozzá, apróra vágott petrezselymet, 3 tojásnak a sárgáját, felvert habját, 4 evőkanál lisztet és egy fél csomag sütőport. Kikent, lisztezett puddinformában gőzöljük, vagy sütőben sütjük. Sajtos mártással adjuk fel, de tálalhatjuk mártás nélkül is, zöld salátával.

(ÚJ IDŐK, 1941. AUGUSZTUS 3.)



15 Berlini szelet
30 dk liszt 14 dk vaj 10 deka czukor
1 csokoládé reszelve 2 sárgája
ezt össze gyurni és a tepsibe
4 tojás habját 10 deka és 8 deka
dióval össze keverni és a
tetejére rá keni és [illegible] sütni

Tüdőstokány

Sós vízben megfőzött és metéltre vágott marha, sertés vagy birkatüdőt, tetejére hintett, karikára vágott vöröshagymával és csipet paprikával vagy borssal együtt zsírban vízzel egészen puhára megpároljuk. Egy kanál zsírból, egy kanál liszttel világos rántást készítünk. Feleresztjük 3 deci, gyengén megecetezett vízzel, abból, amiben a tüdő főtt, beletesszük a hagymás tüdőt és fél kiló hámozott, hosszában négy felé vágott, majdnem egészen megfőtt burgonyát és felforralva addig pároljuk, amíg a tüdő is, a burgonya is egészen megpuhul.

(MAGYAR FÖLD, 1942. MÁRCIUS 5.)

Nyírségi savanyú vese

Disznó vagy borjúvesét több vízben jól megmossuk és apróra vágjuk. Zsírban kevés hagymát pirítunk, beletesszük a vesét, adunk hozzá 1-2 babérlevelet, 1 késhegy törött borsot. Ha megpárolódott, meghintjük egy kis liszttel, föleresztjük vízzel. Megsózzuk, két-három kanál tejföllel és egy kis ecettel ízesítjük. Sósvízben főtt tört krumplival vagy galuskával tálaljuk.

(MAGYAR FÖLD, 1943. JANUÁR 7.)

Kirántott nyelv

A nyelvet megmossuk, megabáljuk és bőrétől megtisztítjuk. Aztán sós vízben zöldséggel megfőzzük. A levét elhasználjuk, akkor csak sós vízben főzzük. Ha puhára főtt a nyelv, vékony szeletekre vágjuk, lisztben, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró zsírban hirtelen kisütjük. Karalábé-, sárgarépafőzelékkel tálaljuk.

(MAGYAR FÖLD, 1943. FEBRUÁR 25.)

HÚSTALAN NAPOKRA

„Egy úriasszony, akinek a férje a csatatéren harcol és aki öt gyermekével kínlódik a rettenetes drágaság mellett, a következő heti étlapot állapította meg. Hétfőn keménymagleves és krumplis főtt tészta. Kedden bableves és cukrozott laska. Szerdán krumplileves és dinsztolt rizs. Csütörtökön árva tarhonyaleves és kelt tésztából készült apró lepényke, amibe nem kell tojás. Pénteken káposztaleves és rántott krumpli. Szombaton paradicsomleves és lepény kenyértésztából. Vasárnap birkahússal készült krumplipaprikás. Reggel, este minden nap kávé, ozsonnára pedig kenyér." *(Pesti Hírlap, 1915. október 21.)*

A háborús időszakok háztartása a húsfélék iránti zsigeri vágyát kelletlenül leküzdve a hét több napján kényszerült hústalan kosztra, mint nem. Legtöbbször éppen attól lett valami „hamis", hogy egy kedvelt étek változataként pózolt – az azt meghatározó húsfajta nélkül. Gyakorta alacsony származású ételek kerültek a középosztály asztalára, máskor fűszerezéssel vagy karakteres ízű hozzávalók behelyettesítésével igyekeztek pótolni a fájó hiányt. Akkoriban ezt még nem nevezték vegetáriánus étkezésnek, noha szórványosan már léteztek meggyőződéses vegetáriánusok, sőt a fővárosban itt-ott vegetáriánus étkezdék is üzemeltek.

Tót lepény

10-12 nagy krumplit meghámozunk, megmosunk és nyersen meg is reszelünk. Mig a reszelés tart, azalatt tepsiben felolvasztunk 3 tojásnyi darab zsirt (akár libazsír, akár disznózsír, vagy vaj avagy kókuszzsír, mindegy). A zsirt végigfolytatjuk a tepsi fenekén s aztán lefolyatjuk a reszelt krumpliba jól, ekkor egy borospohárnyi grizt rászórogatunk a zsiros tepsire, hogy mindenhova jusson, ami lejön, azt beleszórjuk a reszelt krumpliba s adunk bele még 1-2-3 tojást, jó csipet majoránát, kávéskanálnyi sót s összekavarjuk. Ekkor kiöntjük a grizes tepsibe s 1-2 óráig sütjük; ki hogyan szereti, puhán, vagy ropogósan. Melegen kitünő magában is, hidegen kávéhoz jobb, mint a kukoricakenyér. Árvában „babka" a neve.

(Olvasók beküldött receptjei a Pesti Naplóban, 1915. május 30.)

Ruthen tojás-sajt

1 liter édes tejben széthabarunk 4 egész tojást, nem sózzuk, se nem cukrozzuk, egyáltalán nem kell belé semmi más. Ha jól elhabartuk s hirtelen tüzön folytonosan kavargatjuk, míg csak jól fel nem forrt, amikor is megsürüsödik. Ekkor elvesszük a tűzről s egy szalvétába vagy ezen célra készített zacskóba öntjük. Levét lecsurgatjuk. Ha kihűl, felvagdossuk az immár kész, gyönyörű, sárga tojás-sajtot. Ez kitűnő étel s aki nem ismeri, el nem találja, miből készült. A lecsurgatott lé is jóizü levest képez. Ezt a sárosi ruthének húsvétkor 40-50 tojásból csinálják, de ezidén szegények aligha ették az ő édes nemzeti „hrudká"-jukat.

(Olvasók beküldött receptjei a Pesti Naplóban, 1915. május 30.)

Hamis húsleves

Miután a hús drága, készíthetünk hamis húslevest, amely igen hasonló ízű a valódi húsleveshez.

Egy lábosba teszünk egy kanál zsírt, szeletekre vágott zöldséget és répát és ezt puhára pároljuk (dinszteljük), ha puha a zöldség és répa, teszünk rá egy kanál lisztet, gyakori kavarás mellett a lisztet megsárgítjuk, azután hideg vízzel feleresztjük, teszünk bele sót és forrni hagyjuk, tálalás előtt leszűrjük és tésztát főzünk bele úgy mint a húslevesbe.

(Szegény asszony szakács-könyve, az egyszerű polgári konyha részére szerkesztette: Zsenka néni, Szeged, é. n.)

Húsleves hús nélkül

Különösen jóízű húslevest nyerünk a következő eljárással: vékonyra szeletelt kevés friss szalonnát apróra vagdalt marha májjal, pici paprikával és sárgarépával pároljuk ½ óráig. Öntsünk rá 1½ liter vizet; sózva lassú forrással főzzük össze. Ha tiszta levest akarunk, szűrjük le – aranysárga levesünk lesz –, tegyünk bele 1 kanál Yestor leveserősítőt, 2 kocka cukrot és külön főzött betéttel tálaljuk.

(Egytálétel filléres receptjei – Ujabb 100 aranytanács. Összeállította és kiadja: Madár Imréné, Szeged, 1941)

☞ *A Yestor ételízesítő marhahúskivonatot és az erőleveskockát 1924-ben kezdték gyártani herceg Esterházy Pál Rábaközi Húsgyárában (utódja a Kapuvári Húsgyár), majd az 1940-től – a kecskeméti üzem részeként létrejött, és 2001-ben megszűnt – Szegedi Konzervgyárban állították elő.*



Hamis velő szárított zabból

5 deka szárított zabot fél liter sós vízben péppé főzünk, tűzről levéve hülni hagyjuk, ha kihült 2 egész tojást, egy összevagdalt gombát, kevés borsot keverünk hozzá, ezután 4 deka forró zsírban keverés közt az egész masszát átsütjük.

(HOGYAN LEHET OLCSÓN, JÓL FŐZNI? HÁBORÚS ÉTELEK, BUDAPEST, 1915. A TIZENHAT OLDALAS FÜZETET A FŐVÁROS ADTA KI; INGYEN OSZTOGATTÁK A LAKOSSÁG KÖRÉBEN.)

Káposztás derelye

A nyers káposztát almareszelőn megreszeljük és lesózzuk. Zsírban sárgára sütünk egy kevés finomra vágott vöröshagymát s ehhez a jól kinyomott káposztát hozzáadjuk és benne pároljuk. Ha törött cukorral és kevés magyar borssal meghintjük és jól elkeverjük, a tésztát megtöltjük vele. Az ily módon készült káposztás derelyét sósvizben kifőzzük és kiszedés után tejföllel leöntjük.

(PESTI HÍRLAP, 1915. OKTÓBER 24.)

A hozzánk érkező receptek nagy tömegéből ezúttal azoknak adunk helyet, amelyek gombás ételeket foglalnak magukban. Az a nagysága, aki szives volt megírni az elkészités módját, erősen hangsúlyozza, hogy nálunk az ország nagyobbik részében a rendkívüli módon tápláló és hust is helyettesítő gombára nagyobb súlyt nem helyeznek, noha ez az élelmiszer egyes nagyobb városok kivételével igen jutányosan szerezhető meg s ilyen módon a legolcsóbb ételek elkészítésére ad alkalmat. A friss gomba persze most drága, de a száritott aránylag olcsón kapható, ha azokért nem a patikákat helyettesítő nagyobb fűszeresekhez fordulunk,

akik az áremelés terén szinte tobzódnak. A lapokban meg-megjelenő hirdetések alapján egy kiló szárított gombát 8-10 koronáért lehet kapni. Ha most ehhez hozzá teszszük, hogy egy öttagú család számára hétnyolc deka teljesen elég belőle, körülbelül meggyőződhetünk róla, hogy csakugyan számot tehet a háborús háztartásban. Egy adag gombás étel átlag hatvan-hetven fillérbe kerül, amely összegért ma pacalból sem lehet többet kapni.

Gomba hagymával

Hét deka gombát puhára főzünk; kevés zsírral kis vöröshagymát pirítunk zöldpetrezselyemmel. Erre a már megfőtt gombát rátesszük, de a leve nélkül. Később két-három kanálnyi lével megpároljuk, de nem hagyjuk zsírjára pörkölődni, mint a friss gombát. Azután megsózzuk, megborsozzuk és hámozva főtt, összetört bőséges krumpli körettel föltálaljuk.

Gomba hagymával, más módon

A gombát ugy készítjük el, mint föntebb irva vagyon. A megfőtt és összetört burgonyát egy kissé megzsirozott és morzsával beszórt tepsifélébe fél magasságban belesimítjuk. Erre zsíros rövid levével a gombát tesszük, hogy ismét a burgonyából tegyünk rá ujabb adagot. Ezt a réteges anyagot a sütőben negyedóráig sütjük és kifordítva adjuk az asztalra. Igen ízletes és szép tál ételt nyújt.

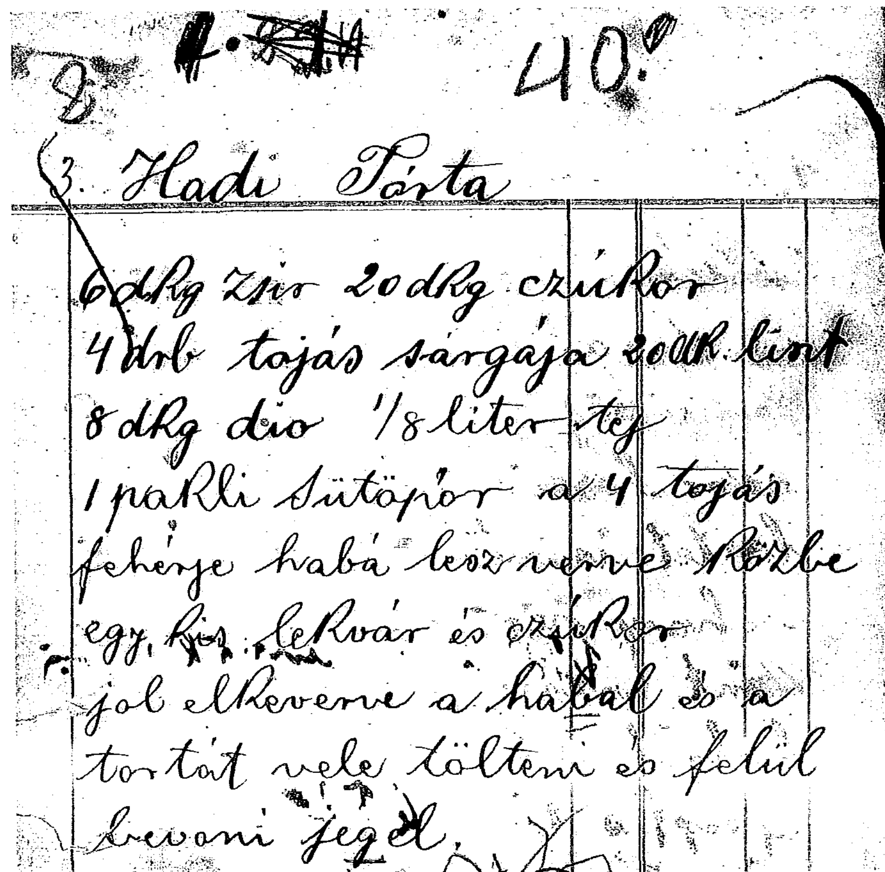
Gomba kockára vágva

Három-négy deka szárított gombát puhára főzünk és apróra összevagdaljuk vagy a húsdarálón megőröljük. Ezután két-három tojást két-három kanál liszttel és ugyanannyi tejjel fölkeverünk s a megsózott és

megborsozott gombát belekeverjük. Ezt az anyagot a palacsintasütőbe kevés forró zsírra öntjük és óvatosan sárgára sütjük, előbb az egyik, azután a másik oldalán. Mindezek után nagyobb kockára vágjuk. Föltétnek épen olyan jó és ízletes, mint hidegen.

Gomba-gulyás

Tiz-tizenöt deka hust, esetleg olyat, amely az előző napról megmaradt, vöröshagymával, kevés zsirral felteszünk és kevés lével gulyásnak pá-


8. 40.

3. Hadi Torta

6 dkg zsir 20 dkg czukor
4 drb tojás sárgája 20 dk. lint
8 dkg dio 1/8 liter tej
1 pakli sütöpor a 4 tojás
fehérje habá lesz verve közbe
egy kis lekvár és czukor
jol elkeverve a habbal és a
tortát vele tölteni és felül
bevoni jegel.

roljuk. Ekkor beledobunk öt-hat deka szárított gombát s fölceresztve puhára főzzük, közben adva hozzá sót, paprikát és megfelelő mennyiségű krumplit, valamint egy kis csipetkét. Ezt a gulyást hus nélkül is igy lehet készíteni, de ez esetben néhány deka gombával többet kell hozzá venni s külön krumpliból kell úgynevezett hamisgulyást csinálni.

Töltött káposzta gombával

A gombát félig puhára főzzük, ugyszintén a rizst is Azután összekeverjük s kevés bors és só, meg egy darab tojással tölteléket csinálunk, amivel a káposztaleveleket megtöltjük. Máskülönben úgy készül, mint a húsos töltött káposzta. Készíthetünk még gombából rétegezett kolozsvári káposztát is.

(Pesti Hírlap, 1915. október 29.)

Krumplivagdalék

Egy kiló megtisztított nyers burgonyát megreszelünk, adunk bele kevés sót, egy gerezd finomra vágott fokhagymát, töröttborst és annyi lisztet, hogy inkább lágy legyen. Palacsintasütőben forró zsírban kisütjük, mint a palacsintatésztát szoktuk, szép pirosra mindkét oldalát. Melegen tálaljuk.

(Népszava, 1940. november 3.)

Karfiolpörkölt

6 deka zsíron egy középfej hagymát apróra vágva hervasztunk, majd egy tetézett kávéskanál csemegepaprikát teszünk bele, Közben 2 nagy fej karfiolt rózsáira szétszedjük, a paprikás zsírban pároljuk, amíg puhára föl. Ha 2-3 tojást ütünk rá, olyan ízű, mint a velő tojással.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Tojáspörkölt tejfelesen

Hat tojást megfőzünk keményre és meghámozzuk. Azalatt 5 deka zsíron megfuttatunk jó fej reszelthagymát és adunk bele késhegynyi édes-piros paprikát is. Nyáron vagdalt édes zöldpaprikát és egy fej kimagolt paradicsomot is. Télen ízesíthetjük paprika- és paradicsomlekvárral. Feleresztjük 2 deci tejfellel és beleadjuk a félbevágott tojásokat is. Egyet forrjon és kész. Különösen burgonyával, tarhonyával kitűnő.

(Hústalan ételek hústalan napokra.
Összeállította Z. Tábori Piroska, Budapest, é. n., 2. kiadás)

Burgonya, burgonyával töltve

10-12 darab szép, egyenlő nagyságú burgonyát meghámozunk, megmossuk és megtörölgetve, keresztbe kettévágva, közepét kikaparjuk. Ezt a hulladékot még három-négy hámozott és aprított burgonyával sós vízben kifőzzük, 3 deka vajjal, kanál tejfellel és 3 jó kanál reszelt sajttal eldolgozzuk. Megtöltjük vele a burgonyákat, pecsenyesütő zománcos tepsibe rakjuk, vajdarabkákat adunk alája és tejfellel locsolgatva pirosra sütjük. Tálalás előtt a levébe kanál lisztet habarunk és aki szereti, kis rózsapaprikával színezheti.

(Hústalan ételek hústalan napokra.
Összeállította Z. Tábori Piroska, Budapest, é. n., 2. kiadás)

Káposzta összerakva (hamis kolozsvári káposzta)

Jó savanyúkáposzta kell hozzá, jó félkilónyi. Ezen kívül félig megpárolva rizs, néhány szép, hajában főtt burgonya hámozva és karikára vágva, paradicsomlé (nyáron nyers paradicsomszeletek) és 3 deci tejfel. Tűzálló tálat kikenünk jól, beleadunk egy sor káposztát, rá paradicsomot, majd burgonyát, tejfellel alaposan meglocsoljuk, elölről kezdjük a sort. Tetejére káposzta jön, tejfellel meglocsolva. Forró sütőben félórát sütjük.

(Hústalan ételek hústalan napokra.
Összeállította Z. Tábori Piroska, Budapest, é. n., 2. kiadás)

Hamis vagdaltszelet

Jó kanál zsírban megfuttatunk két fej reszelt hagymát. 5 zsemlyét tejben megáztatunk és jól kinyomva a zsírhoz adjuk. Adunk bele egy egész tojást is, ha van kis zöldségünk főzve, azt is, vagdalva. Jól összedolgozzuk, lapos pogácsákat formálunk belőle, lisztbe forgatjuk és forró zsírban kisütjük.

(Hústalan ételek hústalan napokra.
Összeállította Z. Tábori Piroska, Budapest, é. n., 2. kiadás)

Hamis pástétom

5 darab burgonyát megfőzünk héjában, meghámozzuk és csíkokra vágva, a csíkokat forró zsírban pirosra sütjük. Benne hagyjuk a serpenyőben és az egészet befödjük savanyúkáposztával, kicsit sütjük vele, majd 4 tojást elhabarunk 2 kanál tejjel, sóval és ráöntjük az egészre. Mikor a tojás megkeményedett, óvatosan megfordítjuk a lepénykét és másik oldalát is sütjük kissé. A serpenyőben tálaljuk.

(Hústalan ételek hústalan napokra.
Összeállította Z. Tábori Piroska, Budapest, é. n., 2. kiadás)

Hadi tükörtojás

Néhány krumplit puhára főzünk, áttörjük, megsózzuk, kevés zsírt, egy egész tojást és lisztet kavarunk hozzá. A tükör-tojássütőbe zsírt teszünk, ha forró bele teszünk egy kanállal a keverékből és sárgára sütjük, előbb az egyik oldalát, azután megfordítjuk, hogy a másik fele is megsüljön.

(Új Idők, 1941. november 16.)

Hamis húsleves

Félliter babot puhára főzünk. Levét leszűrjük, a babot tálba tesszük, ha kihűlt, salátát készítünk belőle. A bab levében egy levesbe való zöldséget – petrezselymet, sárgarépát, egy kis vöröshagymát, héjával együtt, fél karalábét, zellert, egy burgonyát, karfiolt, ha van – egy evőkanál sóval, pár szem borssal, piros csöves paprikával úgy főzzük tovább, mint a húslevest szoktuk. Tálaláskor leszűrjük, levestésztát főzünk bele, és egy kanál pecsenyezsírral ízesítjük.

(Új Idők, 1941. november 16.)

Hústalan húsleves

Maglódon láttam. A tök tisztításakor a mag és a maggal együtt járó ereszes részt ezentúl ne dobjuk el, se ne etessük meg az állatokkal, mert abból kitűnő, húsleves ízű leves készíthető. Hideg vízben feltesszük a tök belsejét maggal együtt. Amikor forr, megsózzuk. Rakunk bele mindenféle zöldséget, amit húslevesbe szoktunk. Tehát sárgarépát, petrezselymet, kalarábét, vöröshagymát, egy marék száraz babot. Késhegynyi piros paprikát. Kevés petrezselyem és zellerzöldjét. Ha minden zöldség puha, leszűrjük. Utána tésztát bele, vagy darát vagy gombócot. És senkinek el nem áruljuk, hogy ez nem húsleves. Ha ízesíteni akarjuk, késhegynyi zsírt is csúsztatunk bele főzés közben. A megmaradt tök

húsát meggyaluljuk. Kissé megsózzuk. Egy óra hosszat állni hagyjuk. Ebből készül majd a főzelék.

(Magyar Föld, 1942. július 2.)

Tökpaprikás, úgy amiként azt Besenyőtelken főzik

Kiskanál zsírba beleaprítunk kisebb fej vöröshagymát. Halványan megabáljuk, majdnem sárgára. Kávéskanálnyi pirospaprikát teszünk hozzá. Elkeverjük. És beleöntjük a besózott tököt levével együtt. Kevés kaprot vágunk hozzá. Ezt is belefőzzük. Ha van aludttej vagy író, azt öntünk a tökre, de ne sokat. Behabarjuk sima liszttel. Habarással együtt hagyjuk egy keveset forrni. És kész. Ügyeljünk, ne legyen híg.

(Magyar Föld, 1942. július 2.)

Burgonyás lepény

Fél kiló főtt és áttört burgonyához két púpos kanál darás lisztet adunk. Egy egész tojást. Fél kanál olvasztott zsírt. És kevés sót. Összegyúrjuk. Apró kis lepényeket készítünk belőle, egész vékonyakat. Kevés zsírban hirtelen tűznél kisütjük mindkét oldalát halvány zsemleszínűre. Gyorsan elkészül. Nem szükséges hozzá sok zsír. Jó főzelékre, hús helyett, de tálalható külön is, tésztának.

(MAGYAR FÖLD , 1942. JÚLIUS 2.)

Hajdúkáposzta

1 fej vöröshagymát finomra vágunk és 5 deka zsíron meghervasztunk, adunk hozzá 1 kiló kicsavart savanyúkáposztát. Jól összekeverjük a hagymás zsírral és leborítva pároljuk, egy-egy kis vizet öntve hozzá. Másik edénybe 5 deka zsíron megpirítunk egynegyedkiló jól megmosott kölest, aztán kevés vízzel puhára pároljuk. Ha a káposzta is meg a köles is megpuhult, tűzálló edénybe rakunk egy sor káposztát, egy sor kölest, megint káposztát, megint kölest, ha az egész benne van, 2 deci tejfölt öntünk rá és forró sütőbe tesszük. Ha átforrt, tálalhatjuk.

(MAGYAR FÖLD, 1943. FEBRUÁR 25.)

Hamisvelő tojással

Egy kisebb karfiolt sós vízben puhára főzünk, leszűrjük. Fél hagymát apróra vágunk, zsírban megpirítjuk. A karfiolt apróra szétszedve beletesszük, elkeverjük, hogy átforrósodjék és végül tetszés szerint ráütünk pár tojást, elkavarjuk és tálaljuk.

(MAGYAR NŐK LAPJA, 1943. 10. SZÁM)

Hamis paprikáscsirke

Egy nagy fej vöröshagymát apróra vagdalunk, forró zsírba tesszük és aranysárgára megpirítjuk. Egy fél kiló bármilyen fajta friss gombát megtisztítunk, és szeletekre vágva és megmosva, a lepirított hagyma közé tesszük; megszórjuk egy evőkanál apróra vágott petrezselyemzöldjével és addig pároljuk, amíg a saját levét elfőtte. Ha ekkor még nem lenne elég puha a gomba, kevés vizet öntünk rá, és puhára főzzük. Sóval és törött borssal meghintjük, kevés liszttel felszórjuk, egy kávéskanál pirospaprikát adunk hozzá és pár percnyi pirítás után 2 deci tejfellel feleresztjük. Egyszer-kétszer felforraljuk és tálaljuk. Sósvízben főtt burgonyát és uborkát adunk mellé.

(MAGYAR NŐK LAPJA, 1943. 21. SZÁM)

Karfiol-pörkölt

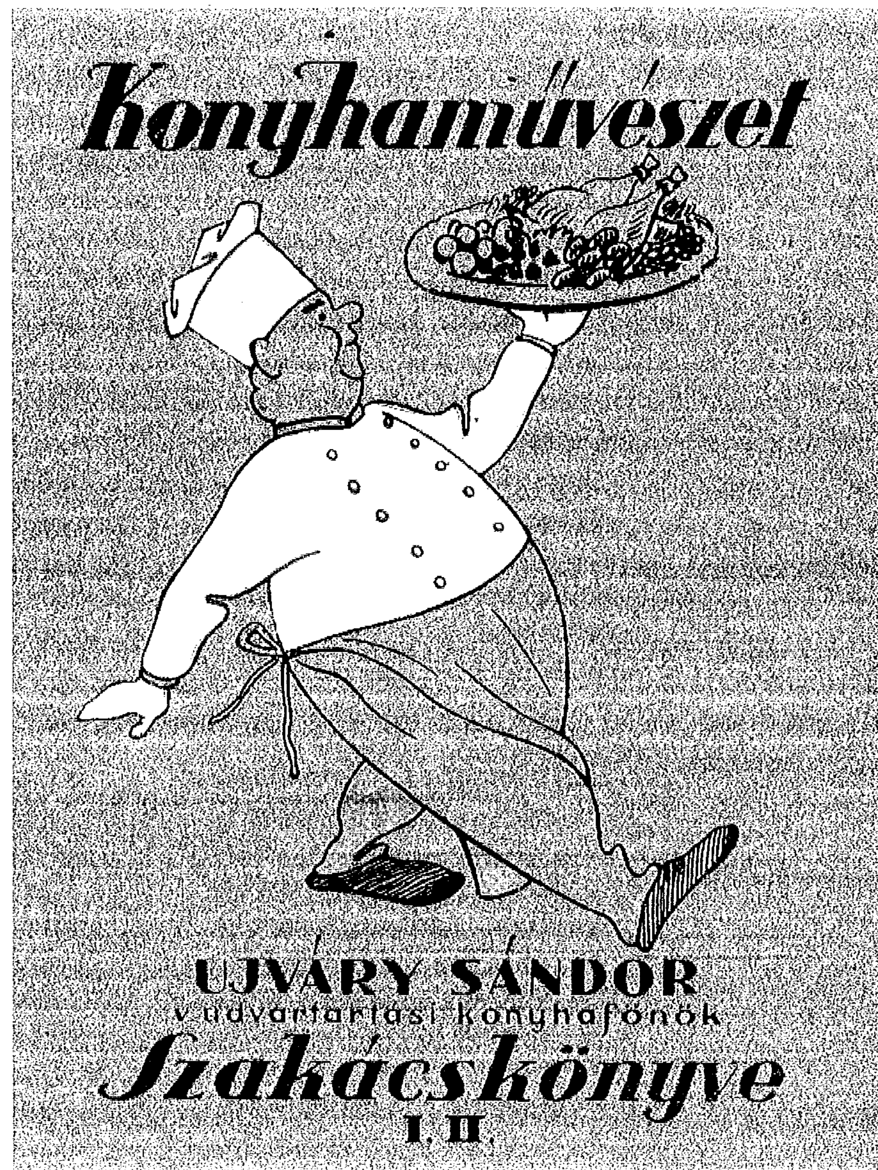
Egy fej karfiolt jól megmosva négyszegletes darabokra vágunk. Kevés zsírban egy fej reszelt hagymát fonnyasztunk, paprikázzuk, sózzuk, paradicsommal ízesítjük és kevés vízzel feleresztve a karfiolt puhára pároljuk. Tálalás előtt egy kanálka lisztet szórunk belé és egy deci tejföllel ízesítjük.

(MAGYAR NŐK LAPJA, 1943. 31. SZÁM)

Tojáspaprikás

4 darab tojást keményre főzünk, szeletekre vágjuk és tálra helyezzük. Zsír, paradicsom, paprika és hagyma hozzáadásával a szokásos módon pörkölt-levet készítünk és rászűrjük a tojás-szeletekre.

(MAGYAR NŐK LAPJA, 1943. 31. SZÁM)



Tropacska

Eredeti felvidéki recept. 4-5 személyre számítva, 5-6 szép nagy burgonyát megtisztítunk és mosás után nyersen, tormareszelőn lereszeljük. Ha lereszeltük, kissé barna lesz, de ha megsózzuk, ismét visszakapja szép fehér színét. A reszelt burgonyába beleteszünk 1 egész tojást és annyi fehér lisztet, hogy galuska keménységű tésztát kapjunk. Jó bő, forró sósvízbe szaggassuk bele evőkanállal és főzzük meg. Kevés zsírba szedjük ki és juhtúróval tálaljuk. Szokták zsírban párolt, karikára vágott vöröshagymával is tálalni.

(Új Idők, 1944. március 9.)

LISZT NÉLKÜL

Az utolsókból lesznek az elsők: amikor a mindenekfelett becsült, a legízletesebbnek és legtáplálóbbnak tartott fehér búzaliszt a háborúk alatt kidől a sorból, a már süllyesztőbe került kukoricaliszt, illetve más kásanövények, mint a köles, árpagyöngy, valamint a zab lép elő. Akkoriban persze még nem mint gluténmentes gabonafélék, hanem mint elérhetők és olcsón kaphatók.

Kukoricaliszt leves galuskával

2 deka zsírt 4 deka kukoricaliszttel megpiritunk, 2 liter csontlevessel feltöltjük, keverés közben felfőzzük, tálaláskor egy-két Maggi-kockát tehetünk bele.

Galuska: 10 deka kukoricadarát 2 deci forró sósvizbe befőzünk, ha kihült egy egész tojást, egy kávéskanál zsirt hozzákeverünk, a leszürt levesbe galuskákat szaggatunk, fél óráig főzzük.

(Pesti Napló, 1915. március 13.)

Hagymaleves árpakásával

8 dg árpakása, 2 dg zsír, só, hagyma, paprika

A hagymát a zsírban megpirítjuk, másfél liter vízzel föleresztjük, megpaprikázzuk s az árpakását benne puhára megfőzzük.

(Hogyan lehet olcsón, jól főzni? Háborús ételek, Budapest, 1915. A tizenhat oldalas füzetet a főváros adta ki; ingyen osztogatták a lakosság körében.)

Filléres kóch

½ kiló köleskását mossunk meg meleg vízben és tiszta vízben áztassuk ¼ óráig. Kikent puding formába tegyünk 1 liter tejet, 6 kanál porcukrot és a leszűrt köleskását, ezeket keverjük el 1 citrom reszelt héjával és az edény tetejét lefödve tegyük be a sütőbe. 40 perc alatt készen van. Tálra borítva hintsük meg fahéjas cukorral és lekvárt vagy kompótot adjunk mellé.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Zabliszt palacsinta

20 deka zablisztet megszitálunk. Adunk hozzá 2 nagy tojást (vagy három aprót), kis sót, 1 deka olvasztott vajat és annyi tejet, hogy sűrű tésztát nyerjünk, eztán öntünk hozzá még egy evőkanál rumot, és annyi tejet, hogy összesen félliterrel használjunk el. A palacsintasütőben a zsírt megforrósítjuk; csak kevés zsírt hagyjunk a sütőben. Egy merőkanálnyi tésztát öntsünk bele egyszerre és állandóan forgassuk a sütőt sütés közben. Amikor megfordítjuk, adjunk alája még egy kis zsírt, és folyton forgatva süssük át a másik felét is.

(Új Idők, 1941. november 23.)

Káposztalében főtt köleskása

¼ kg szemelt, megmosott kölest a káposztalé erőssége szerint felhígított 1 liter káposztalében puhára főzünk. (Ha túl sűrű, lehet még tálalás előtt is kis vizet hozzáönteni.) 10 dkg füstölt szalonnát apró kockákban kisütünk, kiszedjük a serpenyőből és a szalonna zsírjában megpirítunk 1-1 ½ fej hagymát. A köleskását tűzálló üvegtálba rakjuk s tetetjére tesszük a szalonnakockákat és a pirított hagymakarikákat.

(Új Idők, 1941. november 23.)

Köles kolbásszal

Kevés zsíron megpirítunk 1 fej apróra vágott hagymát. Meghintjük paprikával és 20 deka karikára szelt füstölt kolbászt forgatunk belé. 30 dkg mosott kölest adunk hozzá és vízzel hígított tejjel feleresztve lassú tűznél puhára pároljuk. Salátával vagy vizes uborkával körítve tálaljuk.

(Új Idők, 1941. november 23.)

Kukoricagölődin leves

Egy kis fej vöröshagymát nagyon apróra vágunk és kevés zsíron meghervasztjuk. Egy kis piros paprikát adunk hozzá és feleresztjük másfél liter vízzel. Teszünk bele egy szál petrezselyemgyökeret és egy sárgarépát megtisztítva, négyfelé vágva. Negyed kiló kukoricalisztre ráöntünk fél liter lobogva forró vizet, ha van egy kis töpörtőnk, azt is tehetünk bele, apróra vágva. Kanállal összekeverjük, ha egy kicsit kihűlt, dió nagyságú gombócokat csinálunk és ha a zöldség megfőtt, beletesszük a levesbe. Ha a gombócok feljönnek a leves tetejére, kész.

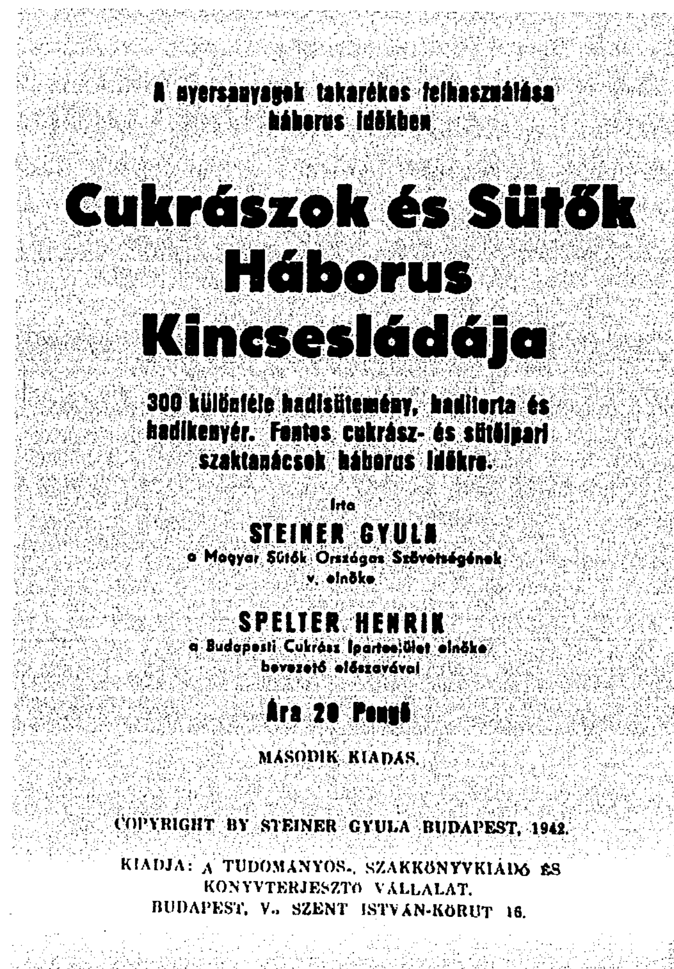
(Magyar Föld, 1943. január 7.)

Babtorta

10 deka vajat habosra keverünk 20 deka vaníliás porcukorral. Ha nincsen vaníliánk, úgy ahelyett egy citrom reszelt héját adjuk hozzá. Majd egyenként három tojásnak a sárgáját keverjük a vajhoz. 16 deka babot puhára főzünk, szitán áttörjük és négy deka zsemlyemorzsával együtt a vajjal kikevert tojásokhoz adjuk. Egy csomag sütőport szórunk rá és az egész anyagot nagyon jól kikeverjük. Ezután hozzá adjuk a három tojás keményre vert habját és vajazott, papírral bélelt formába téve forró sütőben jól átsütjük. A kisült tortát kihűtjük,

középen kettévágjuk és a következő töltelékkel töltjük meg: 10 deka főtt és szitán áttört babot elkeverünk 1-2 kanál tejföllel és egy evőkanál erős rummal, ízlés szerint édesítve vaníliás porcukorral töltésre felhasználjuk.

(Magyar Nők Lapja, 1943. 7. szám)



A nyersanyagok takarékos felhasználása háborus időkben

Cukrászok és Sütők Háborus Kincsesládája

300 különféle hadisütemény, haditorta és hadikenyér. Fontos cukrász- és sütőipari szaktanácsok háborus időkre.

Irta
STEINER GYULA
a Magyar Sütők Országos Szövetségének v. elnöke

SPELTER HENRIK
a Budapesti Cukrász Ipartestület elnöke bevezető előszavával

Ára 20 Pengő

MÁSODIK KIADÁS.

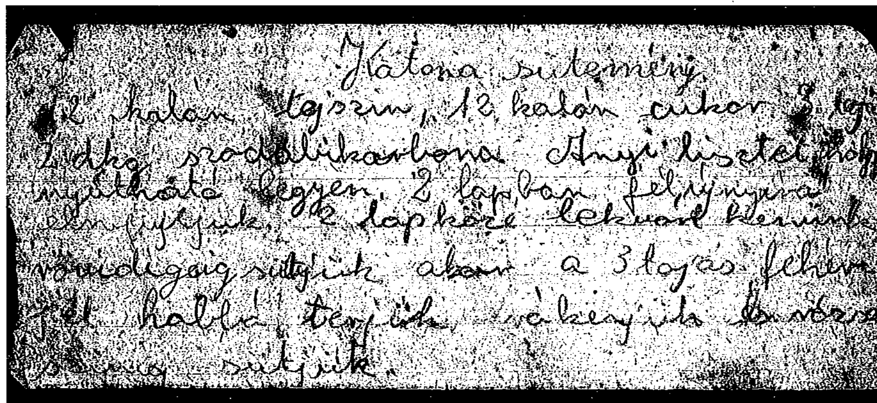
COPYRIGHT BY STEINER GYULA BUDAPEST, 1942.

KIADJA: A TUDOMÁNYOS-, SZAKKÖNYVKIADÓ ÉS KÖNYVTERJESZTŐ VÁLLALAT.
BUDAPEST, V., SZENT ISTVÁN-KÖRUT 16.

A köleskását többféleképpen lehet felhasználni:

Kásás hús

Marha-, sertés- vagy borjúhúst kockákra vágunk és feltesszük pörköltnek. ½ kg húshoz 1 evőkanál zsírban 1 közepes nagyságú vöröshagymát megpárolunk, teszünk bele 1 kávéskanálnyi pirospaprikát, beletesszük a húst és kevés lével puhára pároljuk. Mikor a hús puha, ¼ liter előbb forró, aztán bőséges vízben megmosott köleskását keverünk hozzá. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje a kását. Lassú tűznél óvatosan keverve főzzük, ízlés szerint sózzuk. Fővési ideje a kásának kb. 25 perc. Ha a leve elfőtt s a kása nem főtt meg teljesen, még egy kis vizet adunk hozzá. Ne főzzük túlszárazra, olyan legyen, mint a rizses


Katona sütemény
12 kalán tejszín, 12 kalán cukor 3 tojás
1 dkg szódabikarbóna. Annyi lisztet hogy
nyújtható legyen. 2 lapban félujjnyira
elnyújtjuk. 2 lap közé lekvárt kenünk
vörösödésig sütjük akkor a 3 tojás fehér-
jét habbá verjük, rákenjük és rózsa-
színűig sütjük.

hús. Ugyanígy készíthetünk borsos kását is, de akkor paprika helyett késhegynyi valódi fekete borsot teszünk a húshoz. Ez a mennyiség kb. 4-5 személynek elegendő. Tálaláskor savanyúságot adunk hozzá.

Köleskása körítésnek

¼ liter köleskását nagyon jól megmosunk és 1 evőkanál zsírban párolt vöröshagymára tesszük a kását. Jól összekeverjük, ízlés szerint sózzuk és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Lassú tűznél puhára főzzük. A köles akkor jó, amikor a kásaszemek kipattognak.

Főtt-leveshúsos köleskása

½ kg leveshúshoz ¼ liter köleskását vegyünk. A köleskását egy kis evőkanálnyi zsíron megpároljuk, annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje a kását. Mikor a kása puha, a főtt marhahúst ledaráljuk és a köleskásához keverjük. Tűzálló tálat enyhén kizsírozzuk és az összekevert és kellően sózott húsoskását beletesszük. Körülbelül 20 percig meleg sütőben sütjük. Paradicsommártással vagy gyümölcsmártással igen jó. A köleskását töltött paprikába, töltött káposztába, rizskása helyett is használhatjuk.

(Új Idők, 1944. március 9.)

ANTIK DARABOK

Akadnak receptek, amelyek olyannyira a kor sajátos ízlésének és körülményeinek termékei, hogy szívesebben gyönyörködünk bennük, mint hogy kipróbáljuk őket. Hiszen manapság törpe minoritást alkotnak a tejleves rajongói, friss vért szerezni – legalábbis városi háztartásban – igen körülményes lehet, és a mégoly takarékos háziasszonyok sem szívesen töltenek köleshurkát ebédre. Az elnevezését illetően a Kossuthkifli nyomdokain haladó Horthy-szelet pedig olyan receptrelikvia, amely számos ok miatt nem menthette át magát az 1945 utáni időkre. De talán a cseresznyeszár-tea vagy az árpakávé elkészítésének leírása hasznos recept lehet...

Fehérleves

Vegyünk 7 deka nagy szemű árpadarát (gerstlit) és főzzük puhára húslevesben; tegyünk a leveses tálba 3 kanál tejfölt s egy tojás sárgáját, öntsük rá a levest és adjuk föl.

(Szekula Teréz: Szegedi új szakácskönyv, 5., bővített kiadás, Szeged, 1900)

Zsemlye leves

Egy kemény zsemlyét héjának lereszelése után vízben megáztatunk, ezután kifacsarva forró csontlével felöntjük, félóráig főzzük benne, végül szitán átnyomjuk és megsózzuk. Egy tojássárgáját kevés tejföllel összehabarva, egy kis tört szerecsendiót adunk hozzá, a levesbe öntjük és felforralva tálaljuk.

(Pesti Napló, 1915. február 3.)

Savanyu tejleves

A savanyu tejet megsózva tűzre állítjuk, de inkább a tűzhely szélén melegedjék, mert nagy tűzön nyomban túró lesz belőle. Ha a tej összeállott, félre huzzuk. Azalatt vastagabb tarhonyát gyurunk, külön edényben megfőzzük és jól lehűtve a tejbe adjuk. De keverni nem kell az egészet, hogy a tej egészben maradjon.

(Sárosi Bella: Zsirtalan szakácskönyv, Budapest, 1917, Légrády)

Horthy-szelet

5 tojás sárgáját 5 kanál cukorral jól elkeverünk, 5 tojás habját s hét kanál lisztet könnyedén belekeverünk és megsütjük. Ha kihűlt, csokoládékrémmel töltjük, kockára vágjuk és fehér jéggel bevonjuk. Krém: két egész tojást két kanál cukorral felfőzzük, ha forrni kezd, beleteszünk 2 szelet melegített csokoládét s jól felforraljuk. Ha kihűlt, 10 deka vajat 10 deka cukorral elkeverünk és ezt apránként a krémhez adjuk.

(Magyar Úriasszonyok Lapja, 1937. január 1., beküldte Ambrus Józsefné)

Vízbensült tészta

Egy deka élesztőt cukros tejben vagy vízben megkelesztünk, hozzáadjuk a félkiló liszthez és langyos sós vízzel vagy tejjel fölverjük, hogy se lágy, se kemény ne legyen, utána kelni hagyjuk. Amikor szépen megkelt, kinyújtjuk, a legkisebb pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Egy nagyobb lábost kikenünk zsírral, egy sort a kiszúrt tésztából belerakunk, ismét megkenjük és így folytatjuk, amíg a lábos félig megtelik. Most aztán annyi langyos vizet öntünk a tésztára, hogy jól ellepje, utána befödjük olyan fedővel, amely pontosan a lábosra való és addig nem vesszük le, amíg nem halljuk, hogy sül a tészta. Túl erős tűznél ne süssük, mert odaég. (A tűzhely tetején kell sütni.) Ha kész, szétszedve, cukros dióval,

mákkal megszórjuk, vagy lekvárba mártogatjuk. Lehetőleg frissiben fogyasszuk el.

(Népszava, 1939. május 7.)

Vérpörkölt

Bármilyen szárnyas vagy négylábú állati vér felhasználható vérpörköltnek. A vér mennyiségéhez képest sok vágott hagymát hervasztunk, ezalatt 1-2 zsemlyét vagy karéj fehérkenyeret kockára vágva a sózott vérrel összekeverjük, a hagymára adjuk, és pici vizet aláöntve pároljuk. A májtól eltérőleg a vért jobban kell megabálni, de nem sütni, nehogy száraz morzsás legyen. Majorannával, borssal hintsük meg.

(Egytálétel filléres receptjei – Ujabb 100 aranytanács. Összeállította és kiadja: Madár Imréné, Szeged, 1941)

Filléres hurka köleskásával vagy burissal

1 kg vegyes sertészsigert vegyünk és 10 dkg bőrös szalonnát. Tegyük fel 1 ½ liter sós vízbe és 1 óra hosszat főzzük. A húst azután darálón hajtsuk át, a levében főzzünk jól megmosott, leforrázott sárgakását vagy burist. Ezalatt egy kanál zsírban hervasszunk egy kisebb apróra vágott hagymát, melyet a hússal, a kásával, borssal, majorannával keverjünk jól össze. Vastagabb hurkabélbe töltsük, ha nincs hurkatöltőnk, akkor kanállal. Sütéskor hideg zsírt tegyünk rá és kevés hideg vizet öntsünk alája, mert gyors meleg a bőrét felpattantja.

(Egytálétel filléres receptjei – Ujabb 100 aranytanács. Összeállította és kiadja: Madár Imréné, Szeged, 1941)

☞ *Burizs: hántolt búza, a rizs pótlására. A két szó összevonásával született kifejezés. A hántolás lényege a héj és a pelyva eltávolítása.*

EGYTÁLÉTEL

FILLÉRES RECEPTJEI

Ujabb

100 Aranytanács

ÖSSZEÁLLITOTTA ÉS KIADJA:

MADÁR IMRÉNÉ

SZEGED

a „Filléres főzés és hústalan napok" szakácskönyv szerzője.

ÁRA 50 FILLÉR

KAPHATÓ AZ ORSZÁG ÖSSZES KÖNYVKERESKEDÉSÉBEN, NAGYOBB PAPIRÜZLETEKBEN, IBUSZNÁL.

UTÁNNYOMÁS TILOS.

Nagyon jó házilag készült tea a következő:

cseresznye szárát megmossuk, jól megszárítjuk, alma héját jól megmosva megszárítjuk, birsalma levelét ősszel, amikor a fán megszárad, megmossuk, utána jól megszárítjuk. 50 dkg cseresznyeszárhoz, 50 dkg almahéjhoz 20 dkg birsalma levelét vesszük. A birsalma levelét összemorzsoljuk, az egészet nagy edényben jól egyenletesen összekeverjük az almahéjjal és a cseresznyeszárral. A cseresznyeszártól szép piros színű és kissé fanyar ízű, mint a valódi tea. Az almahéj nagyon kellemes ízű, a birslevéltől pedig kellemes aromát kap a tea. Tüllzacskóban, szellős helyen tároljuk, nehogy penészes legyen.

(Új Idők, 1943. július 10.)

Árpakávé

Az árpát megmossuk, hogy a rátapadó portól megtisztuljon. Ezután a napon jól megszárítjuk. Ha tökéletesen száraz, akkor kávépörkölőben, ha az nincs, akkor egy teljesen zsírmentes, zománcos lábosban folytonos keveréssel megpörköljük, egyenletes, nem túlságosan erős tűznél. Szép aranybarnára pörköljük, olyan színűre, mint a gyári árpakávé. Mikor meg van pörkölve s még egészen forró az árpakávé, 1 klg-ra vegyünk 1 mokka kanálnyi liszt finomságú porcukrot és a meleg tűzhelyen rázzuk jól meg, hogy egyenletesen ráolvadjon, vagyis karamellizálódjon az árpakávén a cukor. Ezután jól zárható üveg vagy porcellán edénybe tegyük. Bádog dobozba csak akkor, ha tökéletesen kihűlt, mert különben a bádogtól ízt és szagot kap.

(Új Idők, 1943. szeptember 18.)

Filléres étkek

„A háboru mindannyiunkra okos takarékosságot parancsol. A nagy harcot itt, az országon belül csakis úgy tudjuk sikerrel megvivni, ha mindennapi táplálkozásunknak a rendjét, megszokott módját megváltoztatjuk, olyan ételeket főzünk és eszünk, amelyek nem kevésbé jók és táplálók, de olcsóbbak, kevesebb olyan anyagot fogyasztunk, amelyből a készletek tartására, takarékosságra van szüksége az országnak. A legaktuálisabb kérdés most: hogyan lehet jól és olcsón főzni?" *(Pesti Napló, 1915. március 13.)*

A háborús vagy hadi előtag olyan receptet jövendölt, ami egyrészt kevesebb cukrot, zsírt, tojást, tejet, vajat (margarint), húst vagy lisztet igényelt, másrészt és az előbbiekből következően igen olcsón elő lehetett állítani. A háborús receptfüzetek előszeretettel közöltek levesrecepteket, és igen gyakran kenyérrel, liszttel, krumplival, kásafélével tették laktatóbbá az étket, amelynek elkészítése igazi főzőtudományt igényelt: a hozzávalók ugyanis aligha beszéltek önmagukért.

Suhantott leves

5 deka füstölt szalonnát apró kockákra vágunk, szép rózsaszinre piritjuk, egy fej apróra vágott hagymát, kevés paprikát, sót hozzáteszünk, 2 liter vizzel felöntjük, 1 óráig főzzük.

Hozzá tarhonya: 20 deka kukoricalisztet 4 deci forró sósvizbe folytonos keverés mellett sürüre befőzünk addig, míg tésztává válik; nyujtódeszkára kitéve, 10 deka kevert lisztet közzékeverünk még melegen s ha kihült összevágjuk, majd rostán keresztül tarhonyát készitünk belőle s a forró levesbe befőzzük, egy negyed óráig mérsékelt hőnél főni hagyjuk.

(Pesti Napló, 1915. március 13.)

TÁPLÁLKOZZUNK HELYESEN

20 Fillér

Tegyünk el télire zöldfőzeléket!

KÜLÖNFÉLE ELTEVÉSI MÓDOK

Erőleves

10 deka marhamájat, 1 sárgarépát, 1 petrezselymet, 1 hagymát karikára vágunk, kevés sóval, borssal összekeverjük, 2 liter vizzel feltöltve, egy óráig főzzük. Tálalás előtt 2 darab Maggi-kockát teszünk bele.

(Pesti Napló, 1915. március 13.)

Böjti leves

1 sárgarépát, 1 karfiolt, 1 kelkáposztát apróra felvágunk, 5 deka cukrot szép sárgára piritunk s a felvágott zöldséget beletéve, puhára pároljuk, 2 liter vizzel felöntjük, sót, borsot és 10 deka kukoricalisztet teszünk bele, 1 óráig főzzük, ha megfőtt, szitán áttörjük s tálalás előtt a következő tésztát tesszük bele:

20 deka kukoricalisztet 4 deci forró sós vizbe sürüre befőzünk; ha kihült, egy dió nagyságú vajat, 1 egész tojást teszünk hozzá, táblán kinyújtva kis pogácsákat szaggatunk belőle és zsirral kikent, kilisztezett pléhen sütjük.

(Pesti Napló, 1915. március 13.)

Takarékos pörkölt

A pörköltnek való húsból előbb húslevest főzünk, ha megfőtt, pörköltnek elkészítjük, jó sok hagymával és paprikával; a leves zavaros aljából öntünk reá, ha kell hozzá lé. Körítjük kukorica galuskával és készítünk hozzá krumplisalátát.

(Olvasók beküldött receptjei a Pesti Naplóban, 1915. május 30.)

Kirántott palacsinta

Maradék húst finoman összevagdalunk, egy kis morzsát, sót, borsot és annyi tejet teszünk bele, hogy összeálljon. Közben palacsintát sütünk ki s minden palacsinta közepébe teszünk egy csomó húst, olyanformán,

mint a töltött káposztába és úgy is göngyöljük össze. Azután lisztbe, tojásba és morzsába mártjuk és zsírban kisütjük. A palacsinta meleg legyen, mikor göngyöljük. Tálaláskor paradicsommártást vagy tejfölös paprikáslét vagy citromot adunk hozzá.

(Olvasók beküldött receptjei a Pesti Naplóban, 1915. május 30.)

Háborús főzelékföltét

Ma, amikor a föltét gyanánt szereplő pecsenyék nagyon drágák, igen jó szolgálatot tehet az aránylag olcsó szafaládé, vagy a szintén nem túlságosan drága véres kolbász. Ezt szeletekre vágjuk, bepanirozzuk, kirántjuk és a főzelékre tesszük.

(Pesti Hírlap, 1915. október 24.)

Savanyú tojásleves

4 drb tojás, 2 dg zsír, 4 dg liszt, ecet, só, babérlevél, fűszer

Világos rántást készítünk, 1½ liter vízzel föleresztjük s mikor forr, a négy tojást elhabarjuk s levesbe eresztjük, folyton keverve, néhány percig főzzük. Ecetet, tetszés szerint sót, kakukfüvet tehetünk a levesbe.

(Hogyan lehet olcsón, jól főzni? Háborús ételek, Budapest, 1915. A tizenhat oldalas füzetet a főváros adta ki; ingyen osztogatták a lakosság körében.)

Száraz babfőzelék

A megmosott babot harminc fillér ára, darabokra vágott füstölt szalonnával, finomra metélt vöröshagymával és kevés vörös paprikával puhára főzzük. Tejfölben, tejben, avagy vizben megfelelő mennyiségű lisztet a szokott módon habarjuk el s folytonos keverés között a babfőzelékbe csurgassuk s hagyjuk megforrni. (Ehhez hasonlóan készíthetjük a többi főzeléket is. De elhagyhatjuk a szalonnát s helyette egy kis paprikás

hagymás zsírral megöntözhetjük. Igy nem kerül annyiba, mintha rendes rántást vennénk hozzá.)

(Pesti Hírlap, 1915. október 21.)

Palacsinta tej nélkül

A mostani viszonyok között, amikor a tejhez drágán, vagy egyáltalában nem lehet jutni, nem árt megjegyezni, hogy a palacsinta tej nélkül is készíthető. A tejet első sorban szódavíz helyettesitheti, de szükség esetén a kut- vagy vízvezetéki viz is megfelelő. Ám szódavízzel ízesebb.

(Pesti Hírlap, 1915. október 21.)

Olcsó főtt tészta

Tojás nélkül gyúrunk krumplis tésztát s abból apró gombockákat formálunk. Azután sósvizben kifőzzük, tálba rakjuk s egy kis tejfölös zsírral megöntözzük. Igen olcsó és meglepetően izletes.

(Pesti Hírlap, 1915. október 21.)

Gőzmetélt háborús módon

Egy tojással rendes tésztát gyúrunk és vékonyra metéljük. Sós vizben kifőzzük. Ezután a lábasba, amelybe igen kevés zsírt, vagy vajat teszünk, beleeresztjük, de úgy, hogy ne ragadjon össze. Majd egy félliter tejet megcukrozva a tésztába öntünk s födő alatt főzni hagyjuk. (Ha a tészta sok, a tejet vizzel szaporíthatjuk.) A főzés ideje alatt vigyázni kell rá, mert szeret a lábashoz sülni. Ha a tej teljesen fölszívódik, tálaljuk.

(Pesti Hírlap, 1915. október 21.)

Rakott krumpli háborús módon

Egy tojássárgájával tésztát gyúrunk s hengeralakura formálva karikába vágjuk. Sósvizben kifőzzük, forró zsírba szedjük s pár percig sülni

hagyjuk. Azután karikára vágott főtt krumplival soronként fölváltva tálba rakjuk s forró tejföllel, vagy tejjel leöntjük. A tetejére pirított hagymát tehetünk.

(Pesti Hírlap, 1915. október 24.)

Háborús rakott káposzta

Egy kiló, levétől jól kinyomott savanyu káposztát hagymás zsírban kevés vizzel párolunk. Egy kiló rizst sósvizben puhára főzünk, úgy azonban, hogy a szemek egészben maradjanak. Ennek megtörténte után a káposzta felét zsírral kikent lábasba tesszük, hogy a rizst ráhelyezzük, erre pedig a káposzta másik felét tegyük. Sütőben kissé kisütjük. Hat személynek teljesen elegendő.

(Pesti Hírlap, 1915. október 24.)

Töltött gombóc

Tojás nélkül krumplis tésztát gyúrúnk, kinyujtjuk és kockákra vágjuk. Azután a darabkákra vágott és fahéjas cukorban meghengergetett almával összekeverjük s belőle gombócokat formálunk. Ezt az anyagot sós vizben kifőzzük, tálba tesszük és tejfölös zsírral leöntjük.

(Pesti Hírlap, 1915. október 24.)

Háborús rizspite

Negyedkiló rizst sós vizben puhára főzünk s a szitára tesszük, hogy a víz lecsurogjon. Egy tálban két tojás sárgáját három tetézett kanál porcukorral habosra keverünk s a két tojás fehérjével együtt a rizst hozzáadjuk. Majd zsírral kikent tepsibe helyezzük és sárgára sütjük. Ha készen van, kockákra vágjuk és cukorral meghintjük.

(Pesti Hírlap, 1915. október 24.)

Rántott-leves zsír nélkül

Lapos vaslábosban 3 tetézett kanál lisztet szép barnára megpiritunk, természetesen folytonosan keverjük, hogy meg ne égjen. Ezt a megpiritott lisztet aztán abba a fazékba tesszük, amelyikben a levest főzni akarjuk. 6 személyre 1½ liter hideg vizzel follytonos kavarás közben felöntjük. De vigyáznunk kell, hogy össze ne csomósodjék. Aztán egy kávés kanálnyi köménymagot adunk hozzá, ugyanennyi majoránnát és 2-3 husleves-kockát, az egészet ½ óráig főni hagyjuk. Ezalatt kenyeret egyforma kockára felvágunk, sütőben szép sárgára megpiritunk, tálalás előtt a tányérokra rakjuk, a forró levest ráöntjük. Ha a leves tulsürü volna, izlés szerint meleg vizzel fel kell higitani. Sót tetszés szerint adunk belé.

(Sárosi Bella: Zsirtalan szakácskönyv, Budapest, 1917, Légrády)

Tört leves

Ha véletlenül valami hus vagy baromfi megmarad, ami másnak kevés, de kárba veszni mégsem akarjuk hagyni, akkor tört levest készitünk belőle. Borjuhust, aprólékot, vadat egyformán felhasználhatunk e célra. A maradékhust megtörjük mozsárban, azután zöldséget is megfőzve hozzá törünk, az egészet sós vizzel felöntjük, füszerezzük és egy marék rizzsel tálaljuk. Közvetlenül azelőtt még egy tojás sárgáját is belé keverjük.

(Sárosi Bella: Zsirtalan szakácskönyv, Budapest, 1917, Légrády)

Hadi csokoládé torta

4 deka vaj, 1 egész tojás, 4 dk cacaó, 2½ deci tej, 25 dk cukor, 25 dk liszt, 1 kávéskanál szódabicarbona. Ha kisült, ketté vágjuk, barackízzel megkenjük és összeborítjuk.

(SZEGÉNY ASSZONY SZAKÁCS-KÖNYVE, AZ EGYSZERŰ POLGÁRI KONYHA RÉSZÉRE SZERKESZTETTE: ZSENKA NÉNI, SZEGED, É. N.)

Csipetkés szafaládé

Kevés zsíron hirtelen megpirítunk lehéjazott 20 deka szafaládét, amelyet apróra vagdalunk. Előre elkészítünk 30 deka lisztből és egy tojásból készült apró csipetkéket, amelyet forró sós vízben kifőzünk, zsírban megforgatjuk, azután a szafaládéval összevegyítjük. Azonnal tálaljuk akármilyen savanyúsággal.

(NÉPSZAVA, 1939. MÁJUS 11.)

Tejbenfőtt dara kirántva

Másfélliter tejbe vagy vízbe adunk szájíz szerint cukrot, pici sót, ha forr, lassan hozzákeverjük a félkiló darát és kihagyjuk hűlni. Kihülés után aztán formázhatjuk újjnyi hosszú kolbászkákra vagy pogácsaalakra, bemártjuk fölvert tojásba és forró zsírban kisütjük. Készíthetjük úgy is, hogy a kihűlt darához beleadunk 3-4 egész tojást (ha olcsó a tojás, lehet többet is), nagyon jól elkeverjük, utána egy-két órát pihenni hagyjuk. Aztán megformázzuk és forró zsírban kisütjük. Lehetőleg melegen tálaljuk. Adhatunk melléje párolt hideg gyümölcsöt.

(NÉPSZAVA, 1939. JÚLIUS 2.)

TERMÉSZETES ÉLET KÖNYVTÁRA

SZERKESZTI RÖCK GYULA

5. SZÁM

AZ EGÉSZSÉG TERMÉSZETES ELŐFELTÉTELEI ÉS A VEGETÁRIZMUS

IRTA

RÖCK GYULA

TARTALOM:

KIADTA A MAGYAR VEGETÁRIUS EGYESÜLET
BUDAPEST

Podlupka (prokerli) főzelék

Az első tavaszi zöld főzelékünk. A kalarábé, kelkáposzta gyenge hajtásait, leveleit torzsával együtt metéltre vágjuk. Sós meleg vízbe tesszük fel, füstölt szalonna bőrét, vagy jobb, ha egy darab füstölt szalonnát és 3 drb burgonyát nagyon vékony lemezekre vágva tegyünk bele. Készíthetjük, mint a töltött káposztát a következőképpen: 13 deka darált húst keverjünk össze 5 csapott evőkanál burissal, vagy tarhonyával, vagy sárgakásával. Nagyobb prokerli leveleket – hogy hajlékony legyen – mártsunk forró vízbe és a husos keverékből egy-egy kanálnyit göngyöljünk bele, a két oldalát dugjuk be. Ezeket helyezzük a fazék fenekére rá a vágott podlupkát és főzzük puhára. Rendes rántást fokhagymával készítünk, a főzelékkel összefőzzük, ecet és cukorral ízesítjük. Tejfelre tálaljuk.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Tarhonyás főtt tészta

Ha nincsen időnk tésztát gyúrni, igen nagy szolgálatot tesz, ha szárított tarhonya van kéznél és abból készítjük a tészta ételünket. Nagyobb szemű tarhonyát sós vízben főzzük puhára, szűrjük le és a hideg vízben öblítsük át, azután forró zsírral vagy vajjal keverjük össze. Sajt, túró, mák vagy pirított káposztával igen ízletes étel.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Öntött perec

Szikkadt perecet vagy kiflit vágjunk diónagyságú darabokra; egy mély tálban öntsük le forró vízzel és fedjük be. 5-6 perc múlva szűrjük le, öntsük le füstölt szalonnából olvasztott zsírral, keverjük el paszírozott túróval. Tálaláskor a szalonna tepertőjével hintsük meg. Gyorsan készül el.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Bundás alma

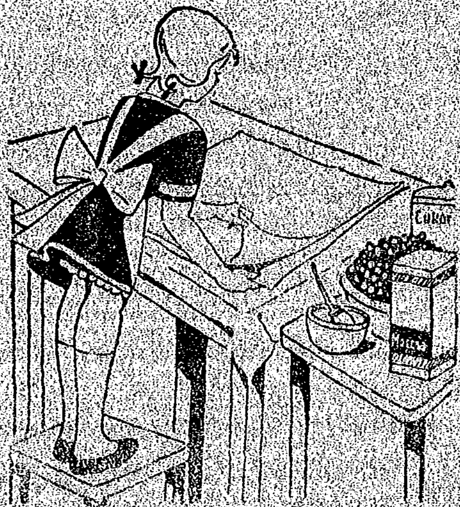
Készítsünk 20 deka lisztből 1 tojással, csipet sütőporral és cukrozott tejjel híg palacsinta tésztát. 3 nagy rétesalmát hámozzunk meg, széltében vágjuk 1 cm-es szeletekre és az elkészített palacsinta tésztában megmártva, tegyük forró zsírba, mintkét oldalán süssük szép pirosra és tálra téve, fahéjas vagy csokoládés cukorral bőven hintsük meg.

(Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje. Összeállította és kiadja Madár Imréné, Szeged, 1940.)

Háborús tartármártás

1 tojás sárgáját egy evőkanál cukorral, ugyanannyi mustárral habosra keverünk, borssal ízesítjük, és egy fél citrom levét cseppenként hozzá adjuk, 2 deci tejfellel felhígitjuk. (...) Készíthetjük salátapácban is, így: olívaolajat nem lehet kapni, ehelyett alkalmazhatunk napraforgóolajat, amelynek kellemesen pörkölt ízét sokan kedvelik.

(Új Idők, 1941. október 19.)



Hadi rántotta

Füstölt szalonnát kockára vágunk és kisütjük. Ha kellő zsírt eresztett, apró kockára vágott kenyeret teszünk bele, és ha megpirult, ráütünk néhány elkavart tojást.

(Magyar Nők Lapja, 1943. 5. szám)

Takarékoskodjunk a zsírral. Most kerül a sor a füstölt húsok főzésére. Ha a főzésre használt lé kihűlt, a tetején megkeményedett zsírréteget találunk. Ezt a zsírréteget a takarékos asszony kanállal leszedi és különösen burgonyaételek berántásánál felhasználja. Erre a célra nagyon jó. A burgonyaleves, burgonyafőzelék remek ízt kap tőle. A levet se öntsük ki, mert az meg a hüvelyesek: bab, borsó, lencse főzéséhez kitűnő. Sőt rántott leveshez is nagyszerűen használhatjuk. Fontos az, hogy túl sokat ne tegyünk belőle és hogy olyankor öntsük a főzelékhez, amikor a főzelék már puha.

(Magyar Föld, 1942. március 5.)

Hadi parfait

Hat sült almát átpasszírozunk és annyi cukrot adunk hozzá, amennyi az alma súlya, 2 tojás fehérjét kemény habbá felverünk és 1 kanál marmeláddal együtt 1 óráig keverjük az egészet. Ízlésesen tálra helyezzük és úgy adjuk az asztalra.

(Magyar Nők Lapja, 1943. 6. szám)

Hadi szendvics

A fánkszúróval kenyeret kivágunk, megpirítjuk, szardellás vajjal vagy margarinnal megkenjük és reszelt tojás sárgájával meghintjük.

(Magyar Nők Lapja, 1943. 10. szám)

Hadibukta

30 deka liszt, 25 deka sütőben sült áttört burgonya , 1 evőkanál cukor, 1 tojás, 2 kanál tejföl, 2 deka élesztő belemorzsolva. Jól eldolgozzuk este, és másnapig letakarva pihenni hagyjuk. Másnap túróval vagy ízzel töltött buktát készítünk belőle. A formát kikenjük és minden buktát olvasztott margarinba mártunk, és felállítva szorosan egymásmellé rakjuk, kissé kelni hagyjuk. Tálaláskor kiborítjuk és egybe adjuk asztalra

(Magyar Nők Lapja, 1943. 31. szám)

Hamis majonéz

Kevés vajjal és liszttel világos rántást készítünk. Egy merőkanál tejjel feleresztjük, kissé megfőzzük. Levéve a tűzről, keverjük, amíg kihűl, ekkor 2-3 tojás sárgáját, mustárt, citromlevet, kis cukrot, sót keverünk hozzá, s tejfölt tetszés szerint.

(Magyar Nők Lapja, 1943. 31. szám)

Párizsipörkölt

A párizsit vékony metéltre vagdaljuk. Egy evőkanál zsíron karikára vágott vöröshagymát párolunk, piros paprikával megszórjuk és a párizsit hozzátesszük, kevés vízzel feleresztjük és 10 percig fedő alatt főzzük. Burgonyát, személyenként két darabot számítva, megtisztítunk és megsózva a sütőben megsütjük. A sültburgonyát kettévágjuk, minden darab sültburgonya tetejére pörköltet teszünk, és vegyes savanyúságot adva mellé forrón tálaljuk.

(Magyar Nők Lapja, 1943. 31. szám)

Katona sütemény

12 kalán tejszin, 12 kalán cukor. 3 tojás, 2 dkg szodabikarbona. Anyi lisztet, hogy nyúthatό legyen. 2 lapban félújnyira elnyujtjuk. 2 lap közé lekvárt kenünk, rövidideig süttjük akor a 3 tojás fehérjét habbá verjük. Rákenjük és rózsaszinig sütjük.

(Baricsa Sándorné kéziratos receptje, Hódmezővásárhely)

Több olvasónk fordult hozzánk azzal a kérdéssel, hogy miért szűnt meg lapunk konyhaművészeti és egészségápolási rovata. Ezek a rovatok nem szűntek meg. Levélben minden hozzánk érkező kérdésre készséggel felelünk. A lapban azért szerepel mostanában ritkábban a konyhaművészeti rovat, mert egynémely recept közlése, véleményünk szerint, szinte izgatásszámba menne. Közérdekű kérdéseknek ezentúl is igyekszünk helyet szorítani.

(Új Idők, 1944. március 11.)

JEGYZETEK

1 A Corvina könyvkereskedői közlöny 1914. november 30-i száma sorolja fel az újonnan megjelent könyvek közt.

2 Budapesti Hírlap, 1915. április 3.

3 A székesfőváros által tulajdonolt telkeket akarták műveltetni, vetőmagot is osztottak. A „Konyhakerti akció" számított az iskolák tanulóira is. Városi Szemle, 1915. január 27.

4 Vasárnapi Könyv, 1918. 16. füzet. Az ecet meg a citrom pótlószerei, 241–46. o. Országos Közművelődési Tanács.

5 Mauthner Ödön vetőmagkereskedő alapította *A Kert* című kertészeti lapot. Jellinek József: Lányok a kertészeti pályán, 1915. július 1., 403. o.

6 Pesti Futár, 1915. április 30. Nádas Sándor dr. Bálint Rezső, dr. Benedikt Henrik, dr. Engel Károly, dr. Szerb Zsigmond, és dr. Tauszk Ferenc orvosok véleményét kérdezte meg, akik csupán a romlott kukorica révén kialakuló pellagra nevű bőrbetegség miatt láttak veszélyt a kukoricakenyér-fogyasztásban.

7 Vasárnapi Könyv, 1918. 5. füzet, A lóhús, 65–68. o.

8 Pl.: „Növeli a helyzet nehézségét az a körülmény is, hogy a hadsereg kötelékében állók jelentékenyen nagyobb fogyasztók mint katonák, mint amilyenek polgári foglalkozásuk idején voltak." Czettler L.: A magyar mezőgazdaság a háború alatt. Budapesti Szemle, 1915. május

9 Többek közt a Népszava 1915. 04. 25-i, 1916. 06. 14-i és 1916. 10. 17-i számaiban esik szó a tejellátás nehézségeiről.

10 „A háborús állapot a meglévő hivatalos ellenőrzést is meglazította, a mindenfelé érezhető nagy tejhiány pedig a tej termelőit és árusítóit még inkább készteti a tej hamisítására, valamint a beteg tehenek tejének is értékesítésére, azonfelül a tehenészeteket gondozó személyzet bevonulása és csak hiányos pótlása következtében a fejés és a tej tiszta kezelése már amúgy is nehézségekbe ütközik. Ebben

a tekintetben figyelmet érdemel Hart és Rabinowitsch tapasztalata, mely szerint Berlin-Schönebergben a hasi nyirokmirigyek izolált gümőkórjának aránya a gümőkórban elhalt összes gyermekek számához viszonyítva a háború előtti 5-8% 1916-ban 44%-ra emelkedett s hogy a megvizsgált esetek túlnyomó részében a kóros folyamatot gyöngykórbaczillus okozta." Dr. Hutyra Ferenc: Az állati gümőkór szerepe az ember, különösen a gyermekek gümőkórjának terjedésében. Természettudományi Közlöny, 1917. június 1–15. 403. o.

11 Pl. a Pesti Napló 1915. 11. 25-i (Akik nem esznek húst), a Budapesti Hírlap 1916. 09. 28-i (Vegetarianusok között) és a Pesti Hírlap 1920. 04. 7-i száma közöl vegetáriánusokról szóló tudósításokat.

12 Ripszám Henrik étterme a kommün idején tönkrement. Később feleségével Máriaremetén élt kertészkedésből és gyümölcskereskedésből. Pesti Hírlap, 1925. szeptember 12.

13 Weixlgärtner éppen a háború alatt, 1915 tavaszán hunyt el.

14 Nagy Sándor és Kőrösfői-Kriesch Aladár a húsmentes étkezést művészi hitvallásuk részeként valósították meg. Ld. többek közt Gellér Katalin – Keserü Katalin: A gödöllői művésztelep, Cégér Kiadó, 1987

15 Windischgraetz Lajos: Küzdelmeim. A memoárban Windischgraetz Lajos politikai ellenfelei vádjaira ad választ, akik többek közt miniszteri tevékenysége miatt is támadták.

16 A fiatal újságírónő aztán a spanyolnáthajárvány következtében hunyt el. Ld. Kovács Lydia meghalt. Pesti Napló, 1918. december 3. Halálhírét és képét a Tolnai Világlapja Kaffka Margité mellett közölte az 1918. december 14-i szám címlapján, a társadalmi riport kiemelkedő művelőjeként gyászolták.

17 Az 1919-ben a Népjóléti Központ kiadásában megjelent *A budapesti nyomor vöröskönyve* mellékletként ismerteti a jótékonysági szervezetek nevét, címét és az általuk ellátott rászorulók számát.

18 Kovács Lydia i. m. 29-30.

19 Csergő Hugó (1877–1945) közhivatalnoki tevékenysége mellett íróként és újságíróként is működött.

20 „A nem élelmes hadiasszony kockázatot is vállalt azzal, hogy munkába ment, mert kitette magát annak a veszedelemnek, hogy a hadisegélyét megvonják, sőt a felvett hadisegélyt behajtják rajta sőt árulásért be is csukják, mivelhogy a hadisegély csak annak járt, aki a maga keresetével kevesebbet keresett, mint amennyi a hadisegély volna." A budapesti nyomor vöröskönyve, Népjóléti Központ, 1919.

21 Vámos Jenő: A főváros élelmezésének evolúciója és dr. Székely Artur: A közélelmezés biztosítása. Mindkét cikk az 1915. júliusi számban jelent meg.

22 A Világ 1918. 12. 1-i, a Népszava 1919. 01. 5-i, 19-i és 02. 5-i számaiban jelentek meg vásárcsarnoki riportok a hús- és zöldség-gyümölcs-választékról.

23 A sertés árát maximáló rendelet 1916 nyarán az élősertés és az ölt sertés legmagasabb árait illetően helytelen arányt állapított meg, amely rossz helyzetbe hozta a kiskereskedőket. Mivel az élősertést alacsonyabb áron lehetett eladni, így az nem is került piacra.

24 Kozma Nándor nem sokkal ezután spanyolnáthában meghalt. A Pesti Hírlap 1919. január 17-i száma az újabb nemzedék tehetséges tagjaként búcsúztatja a 33 éves újságírót.

25 Pesti Futár, 1915. március 12. Zsidó pékek, keresztény pékek.

26 Huszár Károly (1882–1941) a Tanácsköztársaság bukása után a Friedrich-kormány vallás- és közoktatási minisztere, majd az ún. „koncentrációs kormány" miniszterelnöke lett 1920. március 15-ig.

27 „Ma ezeknél tettek látogatást a vörösőrök. De a vizitet folytatni fogják. A Vörös Újság pedig e látogatásokról mindannyiszor be fog számolni." Vörös Újság, 1919. augusztus 1. Leleplezett burzsoá asszonyok. A cikk megjelenésének másnapján viszont megbukott a proletárdiktatúra, így a razziák nem folytatódhattak.

28 Máthé Pál – Simor András: Új szavakat hallasz! Emberek, napok két forradalomban. Kozmosz Könyvek, Budapest, 1979.

29 Pl. Herczeg Géza: Kun Béla – Történelmi grimász című pamfletjében.

30 Borsányi György: Kun Béla (Kossuth Kiadó, Budapest, 1979) életrajzában, 210. o.

31 Amerikai élelem százezer gyermeknek. Pesti Hírlap, 1919. november 22.

32 Egy erdélyi lány, sepsiszentgyörgyi Sepsy Margit azzal fordult a Magyar Nők Lapja 1943. március 10-i számában nőtársaihoz, hogy a rokkant katonák hazáért hozott áldozatát azzal hálálják meg, hogy hitvestársként melléjük állva segítenek teljessé tenni az életüket. A lap nagy lendülettel népszerűsítette a kezdeményezést, jelentkezők is akadtak, de az akció további sorsáról nem tudni.

33 Dayka Margit: Van-e szebb feladat, mint az embereket felvidítani? Magyar Nők Lapja, 1943. április 1.

34 Hunyady Sándor: A dolog jó oldala. Tolnai Világlapja, 1942. március 25.

35 Gunst Péter: Mezőgazdaság és élelmezés a II. világháború folyamán. Agrártörténeti szemle, 1982, 24. évfolyam, 3–4. szám

36 A magyar mezőgazdaság és külpolitika útjairól a második világháború alatt bővebben ld.: Christian Gerlach – Götz Aly: Az utolsó fejezet. Noran, Budapest, 2002

37 Zsidóbirtokok igénybevétele. Magyar Föld, 1942. október 15.

38 Kis színes a társasági hírek között. Magyar Nők Lapja, 1943. április 10.

39 Két, szójafogyasztást népszerűsítő füzet a második világháború idejéből: Hogyan kell a szójababot étkezésre felhasználni? Szójabab szakácskönyv. Szeged, [1942.] Szegedi Új Nemzedék nyomda. Konyhánk kincse: a szója. Bevezető: Csíktusnádi Kováts Lajos. Budapest, [1942.] Officina.

40 Belügyi Közlöny 1942.01.25. 4. szám

41 „18 éve vezetem a saját háztartásom s azóta ezen napi ételeket készítettem 6 vagy 8, testi munkát végző embereim részére. Nagyon szeretném, ha a mai nehéz időkben hasznára lehetnék kedves asszonytársnőimnek gazdaságos receptjeim összeállításával. Özv. Bárándy Sándorné, Martonvásár." Magyar Föld. 1944. július 13.

42 A kisegyházak fegyverfogást megtagadó tagjait az 1943-as transzporttal vitték Borba, összesen kb. 200 főt: Jehova tanúi (160-180 fő), szombatista vagy reformadventista (18 fő) és nazarénus (9 fő). Ld. Csapody Tamás: Bori munkaszolgálatosok. Corvina, Budapest, 2011

43 A tisztek azért a hadifogságban is jobb ellátást kaptak, ld. pl.: „Ott ültem a tábornokok között, mikor 'főztek', pedig az ő élelmezésük bővebb és ízletesebb. A legénységi koszt tompa egyhangúságát, az íztelen kölest, a rosszul hántolt főtt zabot és a régen elunt káposztát csak hírből ismerik. A tisztek között a lopás éppúgy napirenden volt azokban az időkben, mint a legénységi táborokban". Örkény István: Lágerek népe. Szépirodalmi Könyvkiadó, Budapest, 1984

44 A szerző Teleki Pál gazdaságföldrajzi elméletére támaszkodva elmélkedik a háborús élelmezés kényszereiről. Dr. Farkas László: Környezethatások jelentőségének felismerése a népélelmezési politikában. Városi Szemle, 1944. 30. évfolyam

45 Pl.: dr. Tangl Harald: A köleskása szerepe népünk élelmezésében. Köztelek, 1941. november 30.

46 Örkény hadifogságról írott riportsorozata 1947 februárjától jelent meg heti folytatásokban az Új Magyarországban, majd könyvként a Budapest Székesfővárosi Irodalmi és Művészeti Intézet kiadásában. Mindazonáltal a külső és belső kényszer arra ösztönözte az írót, hogy az eredeti változathoz képest a könyvben egyes mondatokat kihagyjon, különösen a szovjetek és a Szovjetunió jellemzését illetően.

47 Gábri Mihály amerikai hadifogoly naplójából (Tirschenreuth, Mitterteich, Bad-Kreuznach, Langres, Saint-Avold, Mailly le Camp, 1945. január–október). In: Küllős Imola – Vasvári Zoltán: Áldozatok. A második világháborús hadifogolytáborok és a sztálini lágerek folklórjából. Európai Folklór Intézet – L'Harmattan Könyvkiadó, Budapest, 2006.

48 Pl. a Kaiser család, amely a Hadik kávéházat működtette, az utolsó pillanatban sikeresen túladott a jól bevezetett üzleten. „Abból éltünk, hogy anyám egy kifőzdét vezetett a Múzeum körúton egy keresztény ember nevén." Kaiser Márta: A Hadik kávéházból a Goldberger gyárba. In: Sós kávé. Novella Kiadó, Pécs, 2007.

49 Rendeletek Tára, 1944. május 15. II. kötet. 813. o.

50 Zsolt Ágnes: Éva lányom. XXI. Század Kiadó, Budapest, 2011. A napló először 1947-ben jelent meg, ekkor írta Zsolt Béla, Heyman Éva édesanyjának második férje: „Most jelent meg feleségem 'Éva lányom' című könyve. A könyvben, emlé-

kezetből, első házasságából való tizenhárom éves kislányának naplóját rekonstruálta." Zsolt Béla: Feleségem könyve. Haladás, Budapest, 1947. október 30.

51 Endreiné Weisz Hedvig, az egyik túlélő őrizte meg a receptfüzetet a szakácskönyvében. Szakácskönyv a túlélésért. Lichtenwörth 1944-45, Corvina 2013

52 „Valaki úgy vélekedett, hogy az öreg író legalább szabályosan halt meg, egy másik vitatta: dehogyis, éhen halt. Az utóbbit egy asszony cáfolta meg: látta, hogy a halott éjjeliszekrénye fiókjában egy tábla, egy teljes tábla csokoládé maradt." Kellér Andor: Író a toronyban. Szépirodalmi Könyvkiadó, Budapest 1984, 180. o.

53 A katonai tartalékos alakulatot a kormány hozta létre 1944. október 15-e után, és még a nyilasok sem tudták, hogy ez „lett az ellenállási mozgalom fedőszerve". Sokszor Kiska-katonák őrködtek zsidó házak és védett házak fölött. Ld. Kovács Gellért: Alkonyat Budapest felett. Libri Kiadó, Budapest, 2014

54 In: Pesti Hírlap, 1944.01.05. napi szám

55 Balthazár Géza és Balogh Magdolna háztartási iratai, Budapest Főváros Levéltára, közli: Lukács Anikó: Fogyasztás és mindennapok. In: Budapesti Negyed, 2010 nyár.

56 Anka naplója, 1944. március 14. – 1945. március 5. Budapesti Negyed, 2002 ősz

57 Káldori Endre háborús albumát közli: Huhák Heléna: Az életmentő pecsétgyártó. Múltkor, 2014 tavasz

58 Ostromnapló: szerzetes nővérek a halálkatlanban: 1944. március 19-étől 1946. február 16-áig. Kairosz, Budapest, 2014. 64. o.

59 Gundel Imre: Gasztronómiáról és Gundelekről. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest,1987. 281. o.

60 Sólyom Olga visszaemlékezése. „A katona kiment a pincéből, és egy tele csajka étellel jött vissza." In: Sós kávé. Novella Kiadó, Pécs, 2007

61 A honvédorvosok világháborús tapasztalatai (folytatás); összeállították és írták: dr. Szepesi Sőtér Elek ny. orvos tábornok és Suhay Imre vkszt. ezredes, in: Magyar Katonai Közlöny, 1926. 9-10. füzet

62 Kis Tamás: Gulyáságyú és soppakanuuna. In: *Folia Uralica Debreceniensis* 2., 1991

63 Pesti Hírlap, 1914. december 15.

64 Benkóczy Emil: A tízes honvédek Galicziában. Budapest, 1931

65 Uo.

66 Gulyás-ágyú, in: A Nagy Háború Anekdotakincse. Összeállította és előszóval ellátta Nagy Endre, Budapest, 1915

67 A lembergi csaták felé. Budapest, 1934

68 Egy csapattiszt naplója 1914–1918. Budapest, 1931

69 Fakeresztek mentén – népek országútján. Budapest, 1935

70 Molnár József ezredes: Debreceni honvédek a harcban. Debrecen, 1926

71 Egy csapattiszt naplója. Budapest,1931

72 Hét ország frontján. Sassy Csaba háborús naplója 1–2. Miskolc, 1930.

73 Nagy Miklós dr. közlése, in: Komáromi János: A nagy háború anekdotái. Révai, Budapest, 1936

74 Székely Aurél százados: 38-as bakák – hannoveri muskétások. Budapest, é. n.

75 Vitéz Solth Imre ezredes harctéri naplója 1–2. Budapest, 1942

76 Móricz Pál: Magyar sirató. Szerzői kiadás, 1926

77 Élelmicikkeink pótlószerei. Természettudományi Közlöny, 1916. nov. 1-15. 661-662. füzet

78 Harmincas honvédek élete a halálmezőkön. Szerzői kiadás, 1939

BIBLIOGRÁFIA

Felhasznált irodalom

Anka naplója – feljegyzések a háborús Budapestről. *Budapesti Negyed,* 2002 ősz, 37. szám

Bandholtz, Harry Hill: *Magyarország román megszállása: Napló nem diplomata módra.* Magyar Világ Kiadó, Budapest, 1993

Bethlen Margit: Milyen volt a karácsony? *Pesti Hírlap,* 1944. január 5.

Braham, Randolph L.: *A magyar holocaust.* Gondolat Kiadó, Budapest, 1990

Borsányi György: *Kun Béla.* Kossuth Kiadó, Budapest, 1979

Budapest küzdelme az új életért – Beszámoló a város közállapotairól az 1946. évben. Közrebocsátja: Kővágó József polgármester. Budapest Székesfővárosi Irodalmi és Művészeti Intézet, 1946

Czingel Szilvia: A túlélés receptje. Életbenmaradási stratégiák a koncentrációs táborokban. *Múltkor,* 2014 tavasz

Cs. Lengyel Beatrix: *Budapest ostroma. Széchényi Viktor gróf feljegyzései, 1944. december 24. – 1945.* Tanulmányok Budapest múltjából 24. 1991

Csapody Tamás: *Bori munkaszolgálatosok. Fejezetek a bori munkaszolgálat történetéből.* Vince Kiadó, Budapest, 2011

Csergő Hugó: *A budapesti nyomor vöröskönyve.* Kiadja a Népjóléti Központ, 1919

Deáky Zita: *„Jó kis fiúk és leánykák" – A kisgyermekkor történeti néprajza Magyarországon.* Századvég, Budapest, 2011

Doby Géza: Élelmiczikkeink pótlószerei. *Természettudományi Közlöny,* 1916. nov. 1–15. 661-662. füzet

Ember Mária: *Wallenberg Budapesten.* Városháza, 2000

Farkas Géza: A táplálkozásreformok és a háború. *Természettudományi Közlöny,* 1916. január 1–15. 641-642. füzet

Dr. Farkas László: Környezethatások jelentőségének felismerése a népélelmezési politikában. *Városi Szemle,* 1944. 30. évfolyam

Fenyő Miksa: *Az elsodort ország.* Révai, Budapest, 1946

Christian Gerlach – Götz Aly: *Az utolsó fejezet.* Noran Kiadó, Budapest, 2002

Gundel Imre: *Gasztronómiáról és Gundelekről.* Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest,1987

Gunst Péter: Mezőgazdaság és élelmezés a II. világháború folyamán. *Agrártörténeti Szemle,* 1982, 24. évfolyam, 3-4. szám

Harsányi Gréte: A hús. *Új Idők,* 1943. július 10.

Herczeg Ferenc: *Északi fény.* Singer és Wolfner, Budapest, 1934 (első kiadás: 1925)

Herczeg Géza: *Kun Béla – Történelmi grimász.* Budapest Általános Nyomda, 1929

Hrabovszky Júlia: *Ami elmúlt – Visszaemlékezések életemből.* Helikon Kiadó, Budapest, 2001

Huhák Heléna: Az életmentő pecsétgyártó. *Múltkor,* 2014 tavasz

Huhák Heléna: Élet a mozgó vesztőhelyen. A munkaszolgálatosok mindennapjai. *Múltkor,* 2014 tavasz

Huhák Heléna: *Táborok tükrében: a Székely család levelei a munkaszolgálat és a deportálás idejéből.* HDKEK, Budapest, 2014

Hunyady Sándor: A dolog jó oldala. *Tolnai Világlapja,* 1942. március 25.

Dr. Hutyra Ferenc: Az állati gümőkor szerepe az ember és különösen a gyermekek gümőkórjának terjedésében. *Természettudományi Közlöny,* 1917. június 1–15. 675-676. füzet

Jakusch Gabriella: Veszprém városi császári és királyi tartalékkórház. *A Hadtörténeti Múzeum Értesítője,* 12., 2011

Jangfeldt, Bengt: *Raoul Wallenberg.* Park Könyvkiadó, Budapest, 2012

Karinthy Frigyes: *A feleségem beszéli.* Noran Kiadó, Budapest, 1997

Kertész Imre: *Sorstalanság.* Magvető Kiadó, Budapest, 1975

Királyhegyi Pál: *Az első kétszáz évem.* Gondolat Könyvkiadó, Budapest, 1979

Kosztolányi Dezső: *Édes Anna.* Ikon Kiadó, Budapest, 1992 (első kiadás: 1926)

Kosztolányi Dezsőné: Katus. *Új Idők,* 1944. február 26.

Kótyuk Erzsébet: A hátország egészségügyi csatái (1914. június 28. – 1918. november 3.). *A Hadtörténeti Múzeum Értesítője,* 12., 2011
Kovács Gellért: *Alkonyat Budapest felett. Az embermentés és ellenállás története 1944-45-ben.* Libri Kiadó, Budapest, 2015
Küllős Imola – Vasvári Zoltán: *Áldozatok. A második világháborús hadifogolytáborok és a sztálini lágerek folklórjából.* Európai Folklór Intézet – L'Harmattan Kiadó, Budapest, 2006
Kozma Nándor: *Hadimilliomosok. Karriérek a háború aranyhegyén.* A Táltos kiadása, 1918
Kovács Lydia: *Két esztendő. Képek a pesti frontról.* Pallas, Budapest, 1916
L. Nagy Zsuzsa: Budapest román uralom alatt. *Rubicon,* 2011. 5. szám
Lévai Jenő: *A pesti gettó csodálatos megmenekülésének hiteles története.* Officina, Budapest, 1946
Lévai Jenő: *Éhség, árulás, Przemyśl.* Magyar Hétfő, Budapest, 1933
Lévai Jenő: *Éhség, forradalom, Szibéria.* Magyar Hétfő, Budapest, 1934
Lévai Jenő: *Éhség, panama, Hinterland.* Magyar Hétfő, Budapest, 1935
Lukács Anikó: Fogyasztás és mindennapok. Fővárosi magántörténelem. *Budapesti Negyed,* 2010. nyár 68. szám
Magyarország a második világháborúban. Lexikon A-Zs. (szerk. Sipos Péter és Ravasz István). Petit Real Könyvkiadó, Budapest, 1997
Markovits Rodion: *Szibériai garnizon.* Kráter Könyvkiadó, Pomáz, 2009 (első kiadás: 1928)
Mindenütt hódít – Reklám a nagy háborúban. Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum kiadványa, 2009
Nagy Lajos: *Pincenapló.* Hungária, 1945
Nádler Herbert: Az Állatkert pusztulása. *Budapest,* 1946, 2. évfolyam, 6. szám
Dr. Nyiszli Miklós: *Dr. Mengele boncolóorvosa voltam az auschwitzi krematóriumban.* Magvető Kiadó, Budapest, 2014, a 2004-es kiadás változatlan utánnyomása (első kiadás: 1946)

Dr. Oláh Andor – Kállai Klára – Vadnai Zsolt: *Reformkonyha.* Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest, 1989
Ostromnapló: szerzetes nővérek a halálkatlanban: 1944. március 19-étől 1946. február 16-áig. Kairosz Kiadó, Budapest, 2014
Örkény István: *Lágerek népe.* Szépirodalmi Kiadó, Budapest, 1981 (első kiadás: 1947)
Dr. Pálosi Ervin: Budapest kriminalitása és mortalitása az 1909-1925-ös években. *Statisztikai Közlemények,* Budapest Székesfőváros Statisztikai Hivatala, 55. kötet, 1927
Pécsi Katalin (szerk.): *Sós kávé.* Novella Könyvkiadó, Budapest, 2007
Radnóti Miklósné Gyarmati Fanni: *Napló 1935–1946.* Jaffa Kiadó, Budapest, 2014
Révay Mór Jánosné naplója. Budapest, é. n.
Saly Noémi: Hadiháztartás, vagy hősnők a konyhában. *A Hadtörténeti Múzeum Értesítője,* 12., 2011
Dr. Sidó Zoltán: A főváros háborús élelmezése. *Városi Szemle,* 8. évfolyam, 1915
Dr. Somorjai Lajos: *Megjártam a Don-kanyart – Harctéri napló Oroszország, 1942-1943.* Rubicon Könyvek, Budapest, 2012
S. Nagy Anikó: *Kereskedővilág: Szemelvények a magyar kereskedelem történetéből.* Mundus Kiadó, Budapest, 2007
Dr. Sós József: *Háborús táplálkozás.* Királyi Magyar Természettudományi Társulat, Budapest, 1943
Szabó Borbála: *Budapesti napló.* Tények és tanúk, 1983
Szakácskönyv a túlélésért. Lichtenwörth 1944-45. (szerk. Czingel Szilvia) Corvina, 2013
Szegedy-Maszák Aladárné – Stumpf Károlyné: *Háztartási alkalmazottak kiskátéja.* Katolikus Háziasszonyok Országos Szövetségének kiadása, 1935
Szép Ernő: *Emberszag.* Osiris Kiadó, Budapest, 2000 (első kiadás: 1945)
Szita Szabolcs: Haláleről. A munkaszolgálat és hadimunka történetéhez, 1944-45. Állami Könyvterjesztő Vállalat, Budapest, 1989
Szoleczky Emese – Kreutzer Andrea: Az Auguszta Gyorssegély-alap tevékenységéről. *A Hadtörténeti Múzeum Értesítője,* 12., 2011

Szuhay Miklós: *A magyar mezőgazdaság a két világháború között 1919-1945. A magyar agrártársadalom a jobbágyság felszabadításától napjainkig.* Napvilág Kiadó, Budapest, 1998

Dr. Székely Artur: A közélelmezés biztosítása. *Huszadik Század,* XVI. évfolyam, 32. kötet, 7. szám 1915. július

Dr. Székely Artur: Háború és közgazdaság. Háborús gazdasági rendszabályok. *Városi Szemle,* 1915. 8. szám (289-330.)

Dr. Tangl Harald: *A táplálkozás.* Királyi Egyetemi Nyomda, 1941

Dr. Tangl Harald: *A köleskása szerepe népünk élelmezésében.* Köztelek, 1941. november 30.

Ungváry Krisztián: *Budapest ostroma.* Corvina Kiadó, Budapest, 2005

Új szavakat hallasz. Emberek, napok két forradalomban. (szerk. Máthé Pál és Simor András) Kozmosz Könyvek, 1979

Vámos Jenő: A főváros élelmezésének evolúciója. *Huszadik Század,* XVI. évfolyam, 32. kötet, 7. szám 1915. július

Védfy Géza: Egészségünk a nyersanyagháborúban. *Magyar Katonai Szemle,* 1941. 11. évfolyam, 3. negyedév

Vörös Könyv 1919 (szerk. Gerencsér Miklós) Antológia Kiadó, Lakitelek, 1913

Windischgraetz Lajos: *Küzdelmeim.* A szerző kiadása, é. n.

Zsolt Ágnes: *Éva lányom.* XXI. Század Kiadó, Budapest, 2011 (első kiadás: 1947)

Internetes oldalak

www.auschwitz.org (a látogatóközpont honlapja)

www.archivnet.hu

Felhasznált sajtótermékek

A Kert
Az Est
Borászati Lapok
Budapesti Hírlap
Érdekes Újság
Fővárosi Közlöny
Hét 1914
Huszadik Század
Köztelek
Magyar Föld, 1942–44
Magyar Nők Lapja 1943
Népszava
Pesti Futár
Pesti Hírlap
Pesti Napló
Otthonunk
Színházi Élet
Színházi Magazin
Természettudományi Közlöny
Tolnai Világlapja
Új Idők 1939–1944
Városi Szemle
Vasárnapi Könyv
Vörös Újság

Két világháború szakácskönyvei

1914

Komáry Erzsébet: *A polgári háztartás szakácskönyve. Takarékos magyar konyha.* Tetemesen bővített és javított 2. kiadás. Budapest, 228 p.

Popper Camilla: *Népétkezők kézikönyve.* Budapest, 48 p.

Sebestyénné Stetina Ilona: *Háztartástan. Felsőbb leányiskolák használatára.* Budapest, 100 p.

Snazel Ferenc – Jancsó Gabriella: *Gazdaságtan és háztartástan. A népiskolák 5. és 6. leányosztályai számára.* Budapest, 116 p.

Takarékos főzés. Kétheti élelmezés étlapjai, költségvetései és receptjei. Budapest, 30 p.

1915

Ételsorok és ételleírások. Budapest, 15 p.

Hogyan kell olcsón főzni a háborús időben? Budapest, *Háborús gazdasági füzetek I.*, 32 p.

Hogyan lehet olcsón, jól főzni? Budapest, 16 p.

Madzsar József – Somogyi Mihály – Svastits Vilmosné: *Takarékos főzés. Az okszerű táplálkozás szakácskönyve.* 2. bőv. kiadás. Budapest, 95 p.

Özv. Sacher Gusztávné – özv. Halász Sándorné: *Háborús főzőkönyv.* Budapest, 130 p.

Papp Viktor: Hogyan kell olcsón főzni háborús időben? *Háborús gazdasági füzetek I*, 32. p.

1916

Lengyel Lajos: *Háztartási és nevelési ismeretek. Polgári leányiskolák számára.* 3. kiadás. Budapest, 175 p.

Rajczi Rezsőné: *Húsmentes reform szakácskönyv.* Budapest 33 p.

Somogyi Mihály: *Az egészséges táplálkozás.* Budapest, 83 p.

Száraz sütemény a harctérre! Selmecbánya, 31 p.

1917

Háborús ételek. Pénzeskút, 66 p.

Simon Eleméréné Dezséri Bolemán Ilona: *Eredeti kúnsági szakácskönyv.* Budapest, 120 p.

Barótiné Stegmüller Mária: *A takarékos főzés és a főzőláda gyakorlati használata.* Háztartási tanfolyamok kézkönyve, 198 p.

Steinbach Béláné Réczey Anna: *Szakácskönyv.* 2. bőv., jav. kiadás, Szatmárnémeti, 240 p.

1918

Sárosi Bella: *Takarékosság könyve.* Budapest, 100 p.

Sárosi Bella: *Zsírtalan szakácskönyv.* 2 kiadás. Budapest, 72 p.

1919

Cukor készítése otthon. Budapest, 7 p.

1939

Mayercsán Rezsőné: *Egy lángon főtt ételek.* Budapest, 78 p.

1940

Buris. *Búzagyöngy receptek.* Budapest, 16 p.

Gundel Károly: *Egytál-étel.* Budapest, 12 p.

Hajdú Ernőné: *Főzzünk okosan.* Budapest, 95 p.

Háziasszonyok kiskátéja (szerk: Stumpf Károlyné és Madár Imréné) Budapest, 48 p.

Herczeg Sándorné Leisen Erzsébet: *Főzzön olcsón – tápláló ételt.* Budapest, 20 p.

Kevés cukorral is lehet. Budapest, 7 p.

Kevés zsírral ügyesen. Budapest, 7 p.

Madár Imréné: *Filléres főzés és hústalan napok 150 ételreceptje.* Szeged, 48 p.

Mit főzzek? Budapest, 28 p.

Süssünk-főzzünk. Háztartási tudnivalók falusi lányok számára. Ella néni receptjeivel. Budapest, 102 p.
Gyümölcsfeldolgozás cukor nélkül. Budapest, 15 p.
Z. Tábori Piroska: *Készüljünk a télre.* Budapest, 100 p.
Z. Tábori Piroska: *Húspótló ételek hústalan napokra.* Budapest, 79 p.
Tésztafélék – Kevés zsírral, kevés cukorral. Budapest, 8 p.

1941

Cukornélküli gyümölcseltevés. Budapest, 16 p.
Főzzünk jobban. Budapest, 96 p.
Hajdú Ernőné: *Jaj mit főzzek?* Budapest, 99 p.
Hajdú Ernőné: *Mit főzzek most?* Budapest, 85 p.
Időszerű receptek. Budapest, 16. p.
Kapitán Mária: *A család élelmezésének könyve.* Budapest, 78 p.
B. Takách Klára: *Ízletes és olcsó ételek kukoricából.* Budapest, 13 p.
Magy. Kir. Közélelmezési Hivatal díjnyertes receptjei. Budapest 16 p.
Madár Imréné: *Egytálétel filléres receptjei. Újabb 100 aranytanács.* Szeged, 32 p.
Mártonffy Máriusné kis szakácskönyve az 1941. esztendőre. Budapest, 46 p.
Nagel Manóné: *Nem gond a főzés befőzés.* Szeged, 96 p.
Paprika a konyhában. Budapest, 31 p.
Stumpf Károlyné – Madár Imréné: *Tömegfőzés ma.* Szeged,160 p.
Telbiszné Temesvári Boriska: *Egészség, ifjúság a konyhaművészetben. Hústalan szakácskönyv.* Budapest, 232 p.

1942

Együnk zöldfőzeléket! Tanácsok, ételleírások. Budapest, 48 p.
Özv. Felszeghy Ferencné: *Szójababszakácskönyv.* Szeged, 16 p.
Hajdú Ernőné: *Konyhánk kincse: a szója.* Budapest, 16 p.
Időszerű receptek. Budapest, 16. p.

Madár Imréné: *Ízletes hadiételek.* Budapest, 48 p.
Márffy Natália: *Mit miből, ha nincs miből?* Budapest, 313 p.
Mit együnk, hogy egészségesek maradjunk? Tanácsok, ételleírások. Budapest, 48 p.
Mit főzzünk hústalan napon? Húspótló ételek, tészták cukor nélkül, vitamindús ebédek, olcsó vendéglátás. 62 recept. Budapest, 32 p.
Mit termeljünk és mit együnk, hogy egészségesek legyünk? Budapest, 16 p.
Rádió szakácskönyv. Budapest, 158 p.
Seiler Ernő: *Szegény ember gazdag konyhája. A házinyúl húsának feldolgozása és nyúlételek készítése.* Szeged, 56 p.
Steiner Gyula: *Cukrászok és sütők háborús kincsesládája. 300 különféle hadisütemény és hadikenyér.* Budapest, 224 p.
Korszerű receptkönyv. Budapest 288 p.
Z. Tábori Piroska: *Kevésből jót!* Budapest, 96 p.
Takarékos magyar konyha. Budapest, 240 p.
Ujváry Sándor: *Tankönyv a Magyar Királyi Honvéd Központi Szakácsképző Tanfolyam részére. Szakácskönyv, mozgókonyha, taligakonyha, főzőüst, főzőláda és laktanyakonyhák számára.* 200 p.
Tábori étrendek. Ujváry Sándor receptjei. Budapest, 56 p.
Vitaminkonyha. Budapest, 62 p.

1943

Gyümölcsféltermékek, pulpok, velők, levek előállításának módjai. Budapest, 24 p.
Hagn Károly: *Háború és béke cukrász és mézeskalácsos művészete.* Budapest, 384 p.
Korszerű magyar konyha. Budapest, 296 p.
Kovács István Győző: *Nagykonyhák anyagkiszabása kórházak, klinikák, intézetek, katonai alakulatok, nagyüzemek konyháinak részére.* Pécs, 112 p.
Kovátsits Mátyás: *Háborús szakácskönyv.* 61 p.
Szentpétery Ágnes: *A háztartás magasiskolája.* Budapest, 224 p.
Szombathné Novák Erzsébet: *Takarékos, magyaros ételek.* Székesfehérvár, 172 p.

Khuen-Héderváry Sándorné: *A főzőkanál csodálatos meséi. 303 híres szakács titka.* Budapest, 224 p.

1944

Grenczer Béla: *Élelmiszereink és ellenőrzésüknek jelentősége.* Budapest, 46 p.

1945

Rosner Ernő: *A cukor helyettesítése.* Budapest, 8 p.

KÉPEK FORRÁSA

A Szerzők magángyűjteményéből: 14.; 17.; 18.; 25.; 26.; 29.; 35.; 43.; 49.; 50.; 67.; 74.; 75.; 76.; 78.; 79.; 82.; 117.; 125.; 89.; 90.; 93.; 84.; 85.; 113.; 133.; 134.; 148.; 150.; 154.; 156.; 157.; 159.; 160.; 175.; 180.; 185.; 188.; 191.; 194.; 200.; 208.; 214.; 226.; 237.; 247.; 248.; 251.; 254.; 267.; 275.; 286.; 291.; 297.; 300.; 307.; 310.

A Hét: 38. (1914. aug. 23.)

Baricsa Sándorné receptkönyvéből, Baricsa Mónika tulajdona: 264.; 270.; 278.; 292.

Budapesti Levéltár: 167.; 168.

Fortepan: 30.; 79.; 96. (id. Konok Tamás); 98. (Magyar Zsidó Levéltár); 101. (Magyar Zsidó Levéltár); 102. (Magyar Zsidó Levéltár); 105. (Magyar Zsidó Levéltár); 109. (Lissák Tivadar); 110. (Lissák Tivadar); 114. (Lissák Tivadar); 122. Berkó Pál); 128.; 129.; 143. (Komlós Péter); 144 (Kővári Brigitta); 164. (SK); 171. (Berkó Pál); 176., 178. (Berkó Pál); 197.; 217. (Lissák Tivadar); 218. (id.Konok Tamás); 221. (Lissák Tivadar); 229.; 232.

Holokauszt Emlékközpont: 116.

Honvédségi Közlöny: 140. (1936.jún. 2.); 147. (1934. dec. 18.)

Kondor Vilmos gyűjteményéből: 149.

Magyar Föld: 72. (1944. máj, 4.); 87. (1944. máj. 25.); 211. (1943. júl. 19.)

Österreichs Illustrierte Zeitung: 163.

özv. Szécsi Jánosné tulajdona: 94; 118.

Sárkány Dávid gyűjteményéből: 187.

Szentesi Levéltár: 20.; 33.

Színházi Magazin: 81. (1940-es évek); 241. (rendszeresen megjelenő reklám az 1941-es évfolyamban)

Tolnai Világlapja: 37. (1918. szept. 21.); 40. (1918. jún. 8.); 47.; 48. (1918. szept. 21.); 54.; 59. (1914. aug. 30.); 63. (1914. szept. 20.); 64. (1918. nov. 30.); 126. (1943. ápr. 7.); 205. (1944. ápr. 26.); 252. (1942. jún. 24.)

Tornyai János Múzeum, Hódmezővásárhely: 60. (Plohn József felvétele)

Új Idők: 80. (az 1940-es évek elején rendszeresen megjelenő reklám); 130. (az 1944-es évfolyamban időről-időre megjelenő reklám); 283. (a háborús számokban rendszeresen megjelenő reklám)

Vasárnapi Könyv: 44. (1918. 25. füzet)

Vasárnapi Újság: 222.

Wiener Illustrierte Zeitung: 53.

Wikipédia: 184.

valamint:

179. o. A kép eredeti közlése: Háborús album, szerkesztette Tábori Kornél, Bp. é.n.

182. o. A kép eredeti közlése: Ostromnapló: szerzetes nővérek a halálkatlanban: 1944. március 19-étől 1946. február 16-áig, Kairosz, Budapest, 2014

Szécsi Noémi és Fehér Béla négykezese különös utazásra csábít: a szerzők a 20. századi magyar hadikonyha történetét, a pótélelmiszerek, ingyenkonyhák, gulyáságyúk és főzőládák világát dolgozták fel az első világháborútól és a Tanácsköztársaság hónapjaitól kezdve a második világháborúig, egészen Budapest ostromának idejéig. A kötetet többtucatnyi korabeli recept egészíti ki: az olvasó elsajátíthatja belőlük egyebek mellett a suhantott leves, a tejfeles tojáspörkölt, a babtorta vagy a tej nélküli palacsinta elkészítésének művészetét. A számos korabeli forrást feldolgozó, fotókkal és egyéb dokumentumokkal illusztrált kötetet a szerzők újságírói kíváncsisággal, esszéista lendülettel és természetesen a tőlük megszokott szépírói szaktudással szervírozták – gasztrorajongóknak, valamint a művelődéstörténet iránt érdeklődőknek kihagyhatatlan!

helikon.hu 3490 Ft



HAMI

GULYÁ



HELIKON